N°2 - FEBBRAIO 2017 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

74 NUOVE RICETTE

ISSN 1121-1504
9 771121 150004 70002

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 8,25

TUTTI I FRITTI DI CARNEVALE

CHIACCHIERE, GIRANDOLE, FRITTELLE, CIAMBELLE, CHURROS E MOLTO DI PIÙ

IN FESTA
Grande misto dolce con frutta e crema inglese

COCKTAIL SCACCIAPENSIERI
POLENTA CHIC
CARDI, DELIZIA DA SCOPRIRE
VARIAZIONI SUL PANZEROTTO
VIAGGIO FIABESCO IN CARINZIA

*P**er uno dei banchetti che spesso offriva agli amici, il giurista-gastronomo Anthelme Brillat-Savarin ordinò al suo cuoco una sogliola fritta. Il maestro La Planche, così si chiamava il cuoco, arrivò in tavola con una sogliola "pallida, molle e priva di colore", che fece storcere il naso a tutti gli illustri convitati. A seguito di questa disgrazia, La Planche fu convocato dal suo padrone che gli impartì una lezione sull'arte del friggere (si può leggere con godimento e vantaggio tra le note culinario-filosofiche del libro* Fisiologia del gusto, *che uscì nel 1825). Brillat-Savarin gli spiega che "tutto il merito di una buona frittura proviene dalla sorpresa", e cioè dalla velocità con cui il grasso bollente crea sulla superficie del cibo una crosta rossiccia che lo ripara, lo fa cuocere delicatamente all'interno, e impedisce che si impregni di unto. Accanto alle ragioni e ai modi per sorprendere con massima efficacia una sogliola, Brillat-Savarin accenna anche a un'altra grande dote della frittura: la capacità di mascherare.*

Per il Carnevale *la nostra cucina tradizionale ha messo a punto decine di ricette in cui pallottole grassocce e fettucce sottili di pasta fatta di poco – farina, uova e latte – ma anche avanzi del giorno prima, tuberi modesti e frattaglie (scoprite a pag. 14 l'origine della* batsuà*) si trasformano in pepite d'oro profumate e tentatrici al tocco di bacchetta magica del fritto. Nei giorni in cui il mondo si rovescia e nulla è più quello che sembra, prima dei rigori quaresimali, dal Nord al Sud impazza la festa e scrocchiano in bocca bugie, chiacchiere, crostoli, galani, frappe, cenci, si addentano soffici tortelli, fritole e fritolazze, zeppole e castagnole... Ogni regione ha dato il suo nome ai dolci più popolari di giovedì grasso.*

Per una scorpacciata in libertà *– bandite le posate, il fritto si mangia con le mani, lo diceva anche Brillat-Savarin – cercate nella sfilata a pag. 58 i vostri preferiti, puntate sul grande fritto misto dolce a pag. 119, abbandonatevi ai panzerotti di pag. 72, uno dei più goduriosi cibi di strada, alle crocchette o al pesce impastellato...*

"... anche i chiodi sono buoni fritti. Il fritto era come il soggolo delle monache, non abbelliva come quello, ma dava sapore squisito al nulla". Raccontando la cucina avara del collegio, Dolores Prato, scrittrice poco frequentata del Novecento, ricorda come dentro una pastella croccante sembrava meraviglioso anche un niente, una foglia di borragine appena strappata nell'orto. Figuriamoci se quello che si frigge è un fagottino ripieno di pomodoro e mozzarella o una bignola con incastonate uvette e canditi, scricchiolante di zucchero.

Maddalena Dalla Cà

PRONTI PER VOI
1 Bignè alla crema (pag. 61).
2 Panzerotto classico (pag. 72).

1

2

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo

Digital

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più

Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese.
Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Emanuele Gnemmi
www.scuola.lacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 02 - Febbraio 2017 - **Anno 88°**

Direttore Responsabile
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Editorial Advisor
ETTORE MOCCHETTI

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
VALENTINA VERCELLI - vvercelli@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
SARA BORNEY
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Progetto grafico
GIUSEPPE PINI
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ANGELO PRINCIPE, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, GIOVANNI RUGGIERI
Hanno collaborato
RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, SAMANTA CORNAVIERA, NICOLETTA DEL BUONO, GIORGIO DONEGANI, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, CRISTINA FABBRI, LAURA FERRARI K., AMBRA GIOVANOLI, VANESSA PISK, DANILO POGGIO, CRISTINA PORETTI, MANUELA SORESSI, CARLO SPINELLI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIULIA UBALDI COSSUTTA, GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)
Per le foto
AG. 123RF, AG. CLICKALPS, AG. CONTRASTO, AG. CUBO, AG. FOTOLIA, AG. IPA, AG. ISTOCKPHOTO, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. LUZ, AG. MONDADORI PORTFOLIO, AG. REALY EASY STAR, AG. SHUTTERSTOCK, AG. SIME, ROBERTO BUSCHI, MATTEO CARASSALE, MATTEO CARLOCCHIA, FILIPPO GALLUZZI, MAURIZIO GJIVOVICH, MATTEO IMBRIANI, MARCO LEONARDI, RICCARDO LETTIERI, GAIA MENCHICCHI, LORENZO ORLANDI, BEATRICE PRADA, SEBASTIANO ROSSI, STEFANO SCATÀ, STEFANO TRIULZI

Divisione LA CUCINA ITALIANA, VANITY FAIR
Direttore PAOLA CASTELLI

Advertising Manager FEDERICA METTICA

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Sales Director: CARLO CARRETTONI
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati: MICHELA ERCOLINI Direttore **Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta:** MATTIA MONDANI Area Manager
Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager.
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI
Digital Marketing: MANUELA MUZZA. **Social Media:** ROBERTA CIANETTI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente e Amministratore Delegato Gianpaolo Grandi
Direttore Generale Fedele Usai
Vicedirettore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani, **Direttore Digital** Marco Formento
Direttore Centrale Consumer Marketing & Audience Development Massimo Monzio Compagnoni
Direttore Business Development Roberta La Selva, **Direttore Comunicazione** Laura Piva
Direttore Circulation Alberto Cavara **Direttore di Produzione** Bruno Morona, **Direttore Risorse Umane** Cristina Lippi
Direttore Amministrativo Ornella Paini, **Controller** Luca Roldi
Direttore Prodotti Digitali Barbara Corti, **Direttore Branded Content** Raffaella Buda

Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099 - **Firenze**, via Jacopo Nardi 6, tel. 0552638789 - fax 0552009540. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi**, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

IN COPERTINA *Fritto misto dolce* (pag. 119) - *Ricetta di* Angelo Principe - *Foto di* Riccardo Lettieri

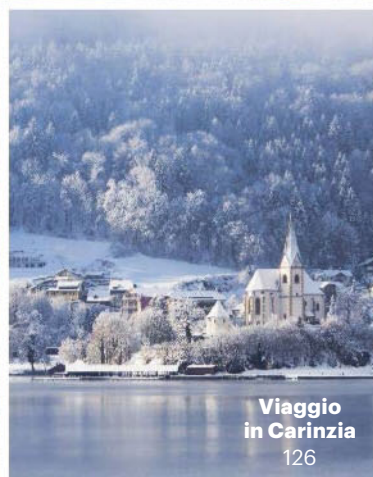
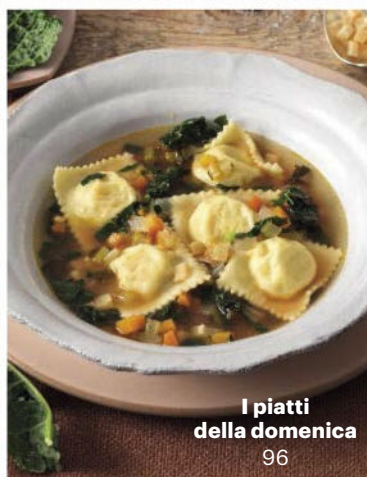
Febbraio
SOMMARIO

Storie di gusto 20

Frittelle in passerella 58

Cardi 50

Scoprire gli agrumi 124

Le ricette di carni e uova 110

Viaggio in Carinzia 126

I piatti della domenica 96

Come fare il risotto 93

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

GUIDE

I menu di febbraio

SEI PROPOSTE **SCELTE** TRA LE NOSTRE RICETTE

Gourmet

PACCHERI IN SALSA AL MISO, BROCCOLI E ALBICOCCHE SECCHE ☞ *foto*
pag. 95

ARROSTO DI MAIALE CON CARDI AL VINO BIANCO
pag. 53

ZUPPETTA ALLA MENTA CON FRUTTA
pag. 120

Per due

CAPESANTE, POLVERE DI CORALLO E AVOCADO
pag. 103

TAGLIOLINI CON VONGOLE E BROCCOLI
pag. 36

SCAMPI ALLA PIASTRA CON TRITO AROMATICO
pag. 100

NODI D'AMORE ☞ *foto*
pag. 60

LIQUORE ALLE UOVA
pag. 32

Facile e robusto

VELLUTATA DI ZUCCA CON COTOLETTINE DI CONIGLIO E QUINOA ☞ *foto*
pag. 94

PEPOSO TRADIZIONALE
pag. 46

INSALATA CARBONARA
pag. 109

Vegetariano

CESTINI CON VERDURE SU "SPLASH" DI SPINACI ☞ *foto*
pag. 88

TORTELLONI RIPIENI DI CARDI
pag. 51

FRITTATA DI CARCIOFI E TIMO
pag. 40

FOGLIE DA TÈ AI PISTACCHI
pag. 120

Buffet di festa

PANZEROTTI ALLA VALTELLINESE
pag. 74

CIPOLLE RIPIENE
pag. 108

PATATINE DI POLENTA
pag. 49

MISTO FANTASIA
pag. 59

COCKTAIL COLOMBINA ☞ *foto*
pag. 42

Marinaro

TRIGLIE IN CROSTA DI NOCCIOLA CON MAIONESE AL WASABI
pag. 90

RISOTTO AI TOPINAMBUR E IMPEPATA DI COZZE
pag. 93

QUENELLE DI BACCALÀ E SEDANO RAPA ☞ *foto*
pag. 102

La nostra Scuola

VI RACCONTIAMO UNO DEI NOSTRI CORSI INTENSIVI, QUELLO DEDICATO AI "**DOLCI DA COLAZIONE**": SEI ORE E DIECI RICETTE, PER PREPARARE FRAGRANTI DELIZIE, DA ASSAPORARE AL MATTINO, CERTO, MA ANCHE A MERENDA O A FINE PASTO. È SEMPRE IL MOMENTO GIUSTO PER UN BUON DOLCETTO!

A CURA DI LAURA FORTI

NELL'AULA DI PASTICCERIA ALLIEVI E CUOCO TRA IMPASTI E LIEVITAZIONI

PANORAMA COMPLETO

Certo, a colazione la parte del leone è affidata alla pasta lievitata, brioche in testa, anche nella sua versione sfogliata, utilizzata per croissant e danesi. Non mancano più semplici ciambelle, torte di mele e biscotti con diverse guarnizioni, di cioccolato, frutta, confetture. Prima cosa da fare, preparare gli impasti che devono lievitare, si cuoceranno nel pomeriggio: si parte!

I SEGRETI DEL MESTIERE

Il cuoco Cesare svela una serie di piccoli "trucchi da pasticciere": per esempio, la fontana per impastare deve essere larga, per incorporare più facilmente la farina; il porzionatore del gelato si può utilizzare per ottenere biscotti tutti uguali; la scelta della gancio della planetaria per i diversi tipi di impasto è utile per un risultato ottimale.

pan brioche

mini veneziane

torta di mele

ciambella marmorizzata

danesi alla crema

mini croissant

sfogliatine alla frutta

LE TECNICHE

Tutti gli impasti sono spiegati passo passo. Dallo "starter" o "biga", cioè l'impastino che dà avvio alla lievitazione, alla spezzatura, fino alla realizzazione dei diversi dolcetti. Si impara anche uno degli impasti più difficili, la brioche sfogliata, che, come la pasta sfoglia, prevede l'aggiunta di un panetto di burro e una serie di piegature successive della pasta, per garantire l'effetto lamellato, gonfio e croccante.

MANI IN PASTA

Gli allievi, a turno, sono chiamati a provare di persona tecniche e procedure. Sorvegliati e guidati dal pasticciere, realizzano quanto è stato appena mostrato: preparano la fontana per i diversi impasti, modellano i croissant, decorano i cupcakes, farciscono i danesi e le piccole brioche.

cupcakes al cioccolato

MATERIALE DIDATTICO

Tutti gli iscritti ricevono una dispensa con le ricette dettagliatamente spiegate, corredate da un'analisi dei nutrienti e degli allergeni eventualmente contenuti e accompagnate da approfondimenti sugli ingredienti utilizzati. Materiale che gli allievi possono completare prendendo appunti durante il corso.

cookies

pain au chocolat

Fotografie di Gaia Menchicchi

In calendario

PASTICCERIA SALUTISTICA

8, 14, 22 e 28 febbraio

Per chi è goloso, ma non può concedersi troppi peccati, ecco un modo per imparare a preparare dolci più **innocenti**, per esempio utilizzando farine integrali.

BACCALÀ

17 e 21 febbraio

Tutti i segreti per valorizzare il più versatile dei pesci conservati, in ricette della **tradizione** e in elaborazioni più contemporanee.

PIZZE E FOCACCE

6 e 15 febbraio

Queste golosissime preparazioni, così tipiche della **nostra gastronomia**, insieme alle torte salate sono protagoniste di un corso articolato in tre lezioni.

In collaborazione con

BISCOTTI E CRUMBLE

9, 13 e 22 febbraio

Sono ben 7 le ricette che vengono affrontate in questo corso, dedicato ad alcuni tra i più noti biscottini della **pasticceria** italiana, come i cantuccini e i ricciarelli. In più, due crumble, alla vaniglia e alle mele.

Info e contatti

La Scuola de La Cucina Italiana è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 0249748004

scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

Dove andare

IMPERDIBILE: A RIVA DEL GARDA PER LE PIZZE DELLA **SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI** IN TRASFERTA. ISTRUTTIVO: A MILANO PER IMPARARE A GIUDICARE GLI EXTRAVERGINE. ETICO: A ROMA PER UN INCONTRO VEGANO PLANETARIO

A CURA DI RICCARDO BIANCHI

2-4 FEBBRAIO

MILANO
OLIO**OFFICINA**

Giunge alla sesta edizione questa attesa kermesse olearia ideata e diretta da Luigi Caricato. La rassegna si articola su showcooking di cui l'extravergine è il grande protagonista, **una scuola d'assaggio**, focus di approfondimento, spettacoli, mostre d'arte. In omaggio, nello spazio libri, l'annuale edizione dell'*Olio Officina Almanacco.* Presso le sale del Palazzo delle Stelline. *www.olioofficina.com*

Tutto FEBBRAIO

VICENZA
AUTOCTONO WINE&FOOD TOUR 2017

Debutta a Vicenza e provincia *Autoctono Wine & Food Tour 2017*: 15 eventi da qui a maggio studiati per sostenere vini e prodotti vicentini Dop e Igp. Gli incontri sono organizzati dai Consorzi Tutela Vini Doc vicentini: Breganze, Colli Berici, Gambellara e Lessini Durello. *www.facebook.com/autoctonowinefoodtour*

10-12 FEBBRAIO

ROMA
VEGGIE PLANET FESTIVAL

Approda finalmente in Italia il Veggie Planet Festival, organizzato nello Spazio Eventi Tirso con il sostegno della Società Vegana Austriaca e di svariati partner italiani tra cui Essere Animali. Una tre giorni durante la quale grandi cuochi internazionali si esibiranno in una cucina al **100% vegetale**. In vendita anche pregiati prodotti rigorosamente vegani. *www.essereanimali.org*

9-12 FEBBRAIO

MILANO
SALON DU CHOCOLAT

Una dolce manifestazione, la più importante nel suo genere, che fa da vetrina ai maggiori maître chocolatier, a grandi chef, che interpretano il cacao anche in versione salata, nonché alle eccellenze produttive del settore, e nella quale buongustai, intenditori e professionisti potranno scoprire tutte le sfumature del cioccolato. Non mancheranno eventi, show e spazi per la cultura. *www.salonduchocolat.it*

26 FEBBRAIO
TORBOLE (TN)
SBIGOLADA TORBOLANA
Una domenica di festa con la tradizionale, gratuita distribuzione di spaghetti con "sardele di lago". *www.gardatrentino.it*

17-19 FEBBRAIO
VENEZIA
CARNEVALE DEL GUSTO
Indimenticabile weekend con pranzi cucinati da grandi cuochi, visite a palazzi e luoghi segreti della Serenissima (prenotare). *www-cdr-flewee-com.flewee.com*

6 FEBBRAIO
RIVA DEL GARDA (TN)
GIROPIZZA D'EUROPA
Organizzato da *Pasta e Pizza* e Scuola Italiana Pizzaioli, fa tappa all'Expo Riva Hotel il Campionato Europeo dei Pizzaioli. *www.exporivahotel.it*

17-19 FEBBRAIO
BERGAMO
AGRI TRAVEL & SLOW TRAVEL EXPO
Terza edizione di questo salone dedicato al turismo rurale nel quale il cibo è protagonista assoluto. *www.agritravelexpo.it*

25-28 FEBBRAIO
MONTICHIARI (BS)
GOLOSITALIA
640 aziende e 120 eventi per una fiera che tratta di food, vino, birra, tecnologie professionali, ristorazione e bio&vegan. *www.golisitalia.it*

Fotografie Archivio LCI, 123rf, Roberto Vuilleumier/Garda Trentino S.p.A.

Mio Nonno, Nonno Nanni...

Giusti adesso

VERDURE DALL'ORIENTE E UN FRUTTO DAI TROPICI. PESCI DALLE MACCHIE BIBLICHE E PIEDINI IRRESISTIBILI. FEBBRAIO PROMETTE **DIVERTISSEMENT** ANCHE IN CUCINA

A CURA DI LAURA FERRARI K.

ANANAS

Incoronato dal suo cespuglio verde, è il principe della frutta esotica che l'inverno continentale invita alle nostre tavole. Le sue proprietà lo rendono particolarmente indicato a chiudere i robusti menu di febbraio: grazie a un **particolare enzima**, la bromelina, facilita la digestione e limita l'assorbimento dei grassi. Per capire se è maturo affidatevi ai sensi: deve profumare soavemente di estate.

PESCE SAN PIETRO

Uno dei pesci **più pregiati** tra le specie che il Mediterraneo offre in inverno. L'aspetto non rende merito alla sua polpa delicata, con poche spine, a basso contenuto calorico e ad alto valore nutrizionale. Porta da ciascun lato una macchia nera: secondo l'aneddoto biblico, sono le impronte dell'apostolo pescatore, che nella bocca del pesce trovò, su indicazione di Cristo, le monete per pagare un tributo richiesto dai gabellieri romani.

RAFANO NERO

Con la polpa bianca come la neve e la scorza scura come l'ebano questa radice si distingue per il gusto **piacevolmente pungente**. È molto versatile in cucina: cruda nelle insalate invernali, al forno con aromi mediterranei, nelle zuppe di pesce o di verdura, cotta al vapore e saltata in padella. È l'ingrediente principe della rafanata materana, una frittata di Carnevale, in cui viene grattugiata fresca e unita al formaggio pecorino.

MIZUNA

Quando il clima si fa duro, la mizuna, o senape giapponese, dà il meglio di sé, sopportando bene le gelate invernali e rivelandosi un ottimo ortaggio di stagione. Le sue foglie dai margini frastagliati e dal sapore **un po' senapato** aggiungono freschezza e personalità alle insalate; bollita o saltata nel wok, diventa un originale contorno. Il nome deriva dal giapponese *mizu*, acqua, più *nu*, senape.

Scorzonera

Desueto e dall'aspetto poco attraente, questo ortaggio noto anche come "asparago d'inverno" ha un gradevole sapore amarognolo che sfuma negli aromi del carciofo e del cardo. La buccia è coriacea ma si elimina facilmente con il pelapatate, che svelerà una **polpa bianca e soda**. Cotto in padella, al vapore o lessato, si abbina molto bene alle carni rosse e al maiale.

Piedino

È un taglio grasso, pressoché privo di tessuto muscolare ed è tipico di alcune ricette piemontesi, come la *batsuà*, preparata tra Ognissanti e Carnevale, nel periodo della macellazione dei suini. Per questo ghiottissimo piatto i piedini cotti vengono disossati, poi impanati e fritti. Il nome della specialità deriva dall'interpretazione dialettale del francese *bas de soie*, **calze di seta**.

Toma di Gressoney

È l'intenso gusto di malga che fa di questo prodotto un esponente esemplare dei **formaggi di alpeggio**. Lavorato nei pascoli montani della valle del Lys e del centro valle, non teme l'invecchiamento: quando la produzione del latte rallenta e i pascoli sono rari, è il momento in cui le tome fatte durante l'estate hanno raggiunto un perfetto grado di maturazione.

È il momento di

ARANCE ROSSE	CARDI
KIWI	CAVOLI
MANDARINI	PASTINACA
MELE	PORRI
PERE	RAVANELLI
POMPELMI	SCALOGNI

Fotografie di 123rf, iStockphoto, Fotolia

Insieme a nonna Rina...

Un fiore tra le vigne

UN MEZZADRO CHE SI COMPRA I VIGNETI E LI TRATTA CON AMORE. UN'AZIENDA **CONTROCORRENTE** CHE SCEGLIE IL BIO PER RISPETTARE LA TERRA. QUELLA DI CIÙ CIÙ È UNA STORIA DI CORAGGIO E DI LUNGIMIRANZA

A CURA DI MANUELA SORESSI

"Come nostro padre, anche noi crediamo che il vino debba essere l'espressione più autentica del territorio in cui nasce"

Massimiliano e Walter Bartolomei,
titolari di Ciù Ciù

Guardando questo paesaggio di ondulati filari di vite, c'è qualcosa che non torna. L'occhio lo avverte, ma lì per lì non capisce di cosa si tratti. Finché, ecco!, sono quelle erbe, tutto quel verde che invade lo spazio tra gli austeri tronchi che punteggiano i vigneti, anziché le zolle siccitose che siamo abituati a vedere ormai da decenni. Il piccolo miracolo succede sulle colline marchigiane nei 150 ettari dell'azienda Ciù Ciù di proprietà della famiglia Bartolomei, acquisiti venti anni fa, quando la parola biologico circolava solo tra biologi e scienziati. Sono da sempre coltivati "come si faceva una volta", dice Natalino Bartolomei, il fondatore, un uomo semplice e straordinario, un contadino, che nel poverissimo Piceno degli anni Cinquanta, pur facendo molti mestieri per tirare avanti "perché la terra non rendeva niente", a quella tornava sempre e alla vigna in particolare. "Ero pazzo per le viti, ero appassionato di vino", racconta. Poi le tappe dell'avventura: riscatto della terra prima coltivata da mezzadro, i due figli maschi a fianco, l'entusiasmo, i guadagni, l'attenzione alle nuove tecnologie, fino alla fondazione dell'Azienda intorno a Offida negli anni Settanta, con la "fissazione", in anticipo sui tempi, della coltivazione naturale della vite. "Dopo vent'anni di viticoltura biologica, tra i filari dei nostri vigneti sono tornate a crescere la borragine, l'ortica, il tarassaco, la pimpinella, la cicoria selvatica. Ed è cresciuto anche il numero degli insetti che creano un equilibrio spontaneo che si ritrova poi nel vino stesso", racconta Walter Bartolomei, che, insieme al fratello Massimiliano, oggi conduce l'azienda. Un'intuizione a dir poco azzeccata dato che tra il 2004 e il 2014 i vigneti bio sono aumentati del 128 per cento in Italia, arrivando a oltre 66.500 ettari, un'estensione superata solo dalla Spagna. Ormai un vigneto su dieci è biologico: una rivoluzione che non solo permette di sperimentare con facilità i vini bio (oggi un italiano su cinque li ha provati), ma che ha anche innescato importanti miglioramenti sulla varietà delle specie vegetali.

Bel coraggio ha avuto suo padre a intestardirsi a fare un vino con i metodi che oggi chiamiamo bio. Quelli, gli anni Settanta, erano tempi di trionfo della viticoltura intensiva.
Mio padre, che ha una sensibilità agronomica particolare, si era reso conto che dalle uve pesantemente trattate con la chimica si ottenevano vini che non affinavano bene.

Ciù Ciù, un nome curioso per un'azienda.
Era il soprannome con cui era nota la mia famiglia, quello con cui i clienti ci cercavano in paese per ritirare il vino in cantina. Lo riteniamo un portafortuna. E in effetti si è rivelato un vocabolo internazionale, suona uguale in tutte le lingue e si memorizza. Oggi non c'è più bisogno di chiedere dove siamo. Siamo diventati un nome importante nel mondo del vino italiano. →

Fotografie di Roberto Buschi

Settant'anni fa aprì la prima latteria...

Oggi la battaglia si combatte tra naturale, biologico, vegano, biodinamico. Lei pensa che il cliente "normale" conosca il significato esatto e le differenze tra questi termini?
La nostra filosofia produttiva è partita con un biologico, come dire?, spontaneo, perché non ci rendevamo conto di essere "bio". Oggi siamo di fatto certificati tali. Abbiamo creduto nei vitigni autoctoni in una regione italiana sottostimata come le Marche. Forse un tempo non del tutto a torto, perché il vino si faceva in modo troppo "rustico", ma adesso è in grande tensione qualitativa. Noi puntiamo ora sui vini vegani, fatti cioè senza coadiuvanti di origine animale, come l'albumina, la gelatina o la caseina. E ci avviamo verso l'agricoltura biodinamica, la più rigorosa, che segue le fasi lunari e stagionali.
Un esempio di una cosa che "non" fate nei vostri vigneti.
Anziché procedere con concimi chimici usiamo la tecnica del "sovescio" di leguminose che crescono fra i filari e conferiscono il giusto nutrimento alla vite in modo del tutto naturale.
Chi ama questo tipo di vini?
Quelli molto esigenti e attenti al rispetto dei parametri delle metodologie naturali. E poi, paradossalmente, le garanzie offerte dalla certificazione del biologico e da quella Bio-Vegan (che abbiamo dal 2014) ci hanno permesso di raggiungere nuovi clienti, non attratti dal bio, ma alla ricerca di vini di qualità, sicuri e con un buon prezzo.
I vostri vini best seller?
In Italia vendiamo soprattutto il Rosso Piceno d'annata e la Passerina, un bianco piacevole, mentre all'estero piacciono il Rosso Piceno Superiore e il Pecorino, un bianco di carattere. Questo dice molto dei diversi gusti in fatto di vino: gli italiani amano i vini bianchi, fruttati e giovani, mentre nei paesi anglosassoni e scandinavi c'è maggior propensione per i vini rossi strutturati e importanti. Ora stiamo crescendo soprattutto negli Stati Uniti e sui mercati asiatici, grazie ai consumatori evoluti del Giappone e a quelli curiosi della Cina.

SOPRA: Ciù Ciù segue tutta la filiera, dal vigneto alla vinificazione. Le tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale hanno permesso di creare un'oasi, dove crescono piante spontanee e vivono insetti "amici" delle vigne. **SOTTO**: piazza del Popolo a Offida. Una selezione delle etichette di Ciù Ciù, tra vini e olio. Secondo Forbes, la prestigiosa rivista americana, il Rosso Piceno Bacchus 2015 è tra i migliori dieci vini europei sotto i 20 dollari. **NELLA PAGINA PRECEDENTE**: una veduta dei vigneti aziendali; in poco più di un decennio sono passati da 60 a 150 ettari.

Le vostre bottiglie sono vendute solo in enoteche, ristoranti e bar. Come sta cambiando l'approccio al vino in questi locali?
C'è maggiore attenzione a proporre etichette di qualità. Del resto ora si beve meno a tavola e più in altri momenti, come quello dell'aperitivo, il che ha aperto al vino delle occasioni prima impensabili. Una mutazione che sta trainando i vini bianchi, in particolare le bollicine. Le nostre, da uve passerina, hanno una particolarità: non provocano un filo di mal di testa né di acidità. Neppure se se ne beve un calice in più. Garantisco.

Poi la famiglia crebbe...

5 artigiani del cibo

LA NATURA AL SUO MEGLIO È L'INGREDIENTE PRINCIPALE DELLE CREAZIONI DI QUESTI PICCOLI, SPECIALI PRODUTTORI

TESTO GIULIA UBALDI COSSUTTA

1

"Il **canto delle erbe** *è una lingua sconosciuta che solo chi ama la montagna può comprendere"*

Noris CUNACCIA

SINFONIA VERDE

Per Noris Cunaccia, i boschi della Val Rendena e del territorio dell'Adamello sono come una grandiosa composizione musicale di aromi e sapori fatta di **ERBE FUORI DEL COMUNE**. Dopo anni brillanti alla guida di un ristorante oggi ha deciso di dedicarsi alla raccolta delle piante spontanee, senza chiedere alla natura nulla di più di ciò che può offrirle. La lavorazione avviene tutta manualmente nel rispetto di tradizioni antiche ed è così che infine le erbe si amalgamano e accordano perfettamente come le note di uno straordinario spartito gustativo.

DOVE TROVARE I PRODOTTI DI NORIS

Primitivizia, frazione Borzago 93, Spiazzo (TN), www.primitivizia.it

INCONTRI IDEALI

L'aglio della regina: dal sapore vagamente tartufato, è ideale per accompagnare formaggi, salumi, polenta, patate, funghi, zuppe e pesce

Fotografie di Stefano Triulzi, Riccardo Lettieri

Vennero figli e nipoti...

2

"L'universo del cioccolato **magicamente** *si avvicina molto a quello del vino"*

Marco COLZANI

UNIVERSO DOLCE

Marco Colzani è cresciuto a contatto con la pasticceria di famiglia in Brianza, ma poi ha scelto il mondo del vino. Dopo anni da enologo, il passaggio alla filiera del cioccolato gli è sembrato quasi naturale per il parallelo con tannini, maturazione, acidità. Così, insieme alla **MOGLIE ALICE**, ha fondato una sua azienda sul principio che fare un buon cioccolato sia possibile solo grazie a una pregiata materia prima, la fava di cacao, come fare un buon vino sarebbe impossibile senza uva di qualità.

DOVE TROVARE IL CIOCCOLATO

Laboratorio di Marco Colzani, piazza Risorgimento 1, Carate Brianza (MB), www.marcocolzani.it

DOVE TROVARE GLI AGRODOLCI

La Giardiniera di Morgan, via Montello 37, Malo (VI), www.lagiardinieradimorgan.com

GIARDINIERE SU MISURA

In un territorio, quello del Vicentino, vocato da sempre al buon cibo, Morgan e Luciana Pasqual producono eccellenti giardiniere con **VERDURE LOCALI** attentamente selezionate. Oggi non sono più in due, ma in cinque, perché al loro fianco ci sono i figli Giada, Anna e Giovanni: così hanno diversificato il "menu" creando cinque differenti versioni di giardiniera, ognuna dedicata a un componente della famiglia Pasqual.

3

"Il nostro è un mondo tutto in **agrodolce***"*

Morgan e Luciana PASQUAL

4

"La filamella è un prodotto di nostra invenzione, un vero **salame** *in crosta"*

Alessandro CIPOLLA

DUE VOLTE GHIOTTO

Questo salumificio siciliano è ormai alla terza generazione, segno di una eccellenza che dura nel tempo. Opera a ciclo chiuso seguendo cioè i maiali dalla nascita alla lavorazione. Due anni fa Gaetano Cipolla si è **INVENTATO** la filamella, salame avvolto in un formaggio di pecora, sia al naturale sia affumicato, a pasta filata e poi lasciato qualche giorno in cella di stagionatura prima del consumo.

DOVE TROVARE LA FILAMELLA

Azienda Agricola Mulinello, Contrada Piano Comune 1, Assoro (EN), www.aziendamulinello.com

ECCELLENZA TRA LE CIALDE

Tutto iniziò oltre mezzo secolo fa in un paesino della Romagna. Era infatti il **1952** quando, dopo anni di esperienza nel settore dolciario, Attilio Babbi fondò un'azienda per la produzione di coni e cialde per gelati. Per ovviare al problema della stagionalità, nel 1958 creò i *Wafer Viennesi* e i *Waferini*, ormai noti in tutto il mondo, lavorati all'interno dell'azienda per garantirne la qualità: dalla tostatura alla cottura. Squisiti. Oggi lo affiancano il figlio Giulio e i tre nipoti.

DOVE TROVARE I WAFERINI

Babbi, via Caduti di via Fani 78/80, Bertinoro (FC), www.babbi.it

5

"Ogni wafer è il risultato di una **trasformazione** *di ingredienti nobili in specialità irripetibili"*

Attilio BABBI

Tutti insieme a lavorare.
Giorno dopo giorno, anno dopo anno...

Cosa c'è di nuovo?

DAGLI SCAFFALI DEI **SUPERMERCATI** E DA QUELLI DELLE **BOTTEGHE** SPECIALIZZATE, ECCO LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI. TUTTI *PROVATI IN REDAZIONE*

A CURA DI AMBRA GIOVANOLI

IL BENESSERE IN UN SUCCO

La melagrana è ricca di vitamina E e di flavonoidi dall'azione anti-age. Ecco perché il nettare di Melagrana BioPlose è un potente *elisir di bellezza*. Ottenuto solo da frutta 100% bio senza aggiunta di conservanti né coloranti, mantiene intatti i benefici e le proprietà delle materie prime utilizzate. *www.acquaplose.com*

Versatili

Da tenere a portata di mano per guarnire ricette, arricchire insalate o come antipasto veloce

Non i soliti sottaceti

Valbona reinventa i grandi classici delle conserve creando abbinamenti gourmet tra la **migliore verdura** italiana e gli aceti più ricercati. È così che nasce la linea Accenti di Valbona. Tre proposte inedite per riscoprire il tradizionale aperitivo in una veste più contemporanea e sfiziosa. Cipolline in Aceto di Vino Chianti Docg, Cetriolini in Aceto di Mele e Peperoni in Aceto di Arance Rosse. *Da € 1,49. www.valbona.com*

Romantico pensiero

Un'immagine dal sapore un po' rétro è impressa sulla confezione della tavoletta di cioccolato fondente LOVE di Zàini, decorata con tanti *cuoricini di zucchero*. Un dolce pensiero per San Valentino.

€ 6,10. www.zainimilano.com www.zainispa.it

PER I MOMENTI DI RELAX

La linea Sognid'oro di Star presenta i suoi nuovi arrivati, due infusi unici arricchiti con *pezzi di frutta*: "Mirtillo e Goji" dal sapore dolce, "Mandarino e Arancia" dal gusto più fresco. Privi di calorie, sono buoni da sorseggiare caldi o freddi, per una pausa naturale.

€ 2,86. www.star.it

UN CEREALE ANTICO

A differenza del pane comune, il Pane di Segale Integrale biologico di Náttúra è più *ricco di fibre*, vitamine e sali minerali. Disponibile in due varianti, con semi di lino e con semi di girasole, è salutare e buono dalla colazione alla cena.

Da € 1,91. www.nattura.it

Bontà per bambini

Solo latte e frutta frullata in uno yogurt genuino, preparato con ingredienti biologici. Ricco di calcio e senza glutine, Teddi Mela di Fattoria Scaldasole è una *merenda equilibrata* per i più piccoli. Anche nei gusti fragola, pera, albicocca, banana, miele e frollino e miele.

€ 1,95. www.teddi.it

Abbiamo sempre fatto tutto in famiglia...

Assaggi sott'occhio

UNA TAVOLA **IN MEZZO AL BOSCO**, UN NUOVO INDIRIZZO PER GLI AMANTI DEI TARTUFI, UNA DESTINAZIONE SICURA PER UN PIATTO DI BUON PESCE

A CURA DI CARLO SPINELLI

TRUFFLE RESTAURANT E COCKTAIL BAR
MILANO

All'hotel NH Palazzo Moscova, Cristiano Savini di Savini Tartufi ha aperto un altro interessante luogo di degustazione. In cucina Emil Cerioli abbina i preziosi funghi a piatti classici come carne cruda, risotti e paste fresche, ma anche ai dessert. Banchetti al tartufo per 365 giorni.

Tel. 0287368144, www.nh-hotels.it

RISTORANTE
AUENER HOF
VAL SARENTINO (BZ)

Nel cuore di un bosco sui monti Sarentini, poco a nord di Bolzano, come in un incanto nordico. In cucina, Heinrich Schneider vive in simbiosi con fiori, foglie, radici, gemme, selvaggina e pesci di fiume; sono una sorpresa gli spaghetti al lievito con achillea e asperula e la pralina di carré affumicato con cenere di erbe. In sala, la sorella Gisela propone vini naturali di piccoli produttori di montagna.

Tel. 0471623055, www.auenerhof.it

Ogni giorno Heinrich Schneider raccoglie nel bosco gli ingredienti per la sua cucina creativa.

OSTERIA MODERNA DI PESCE
CHINAPPI
ROMA

Stefano Chinappi, una vita tra i pescherecci e i ristoranti di famiglia tra Formia e la Capitale, è il padrone di casa, cerimoniere d'ingredienti di qualità e di rari Champagne. In cucina c'è Federico Delmonte, giovane e creativo cuoco pesarese. Due visioni di cucina marinara s'incontrano, fra tradizione e fantasia: polpo verace grigliato alla formiana e capesante, cocco e lime.

Tel. 064819005, www.chinappi.it

ALTRI POSTI DA NON PERDERE

CAFFÈ GASTRONOMICO PICCOLO PECK
MILANO

Peck, la gastronomia di riferimento eccellente per i milanesi, ha ora anche il suo "caffè gastronomico", un informale spazio in cui provare i classici della casa, salumi e formaggi, piatti vegani o per celiaci, e la classica pasticceria.

Tel. 028023161, www.peck.it/it/novita/piccolo-peck

RISTORANTE TIPICO ROSIELLO
POSILLIPO (NA)

Per i veri napoletani è il luogo delle feste in famiglia: ha una grande terrazza sul mare di Posillipo, l'orto e la vigna. Dalla cucina, verace, ottimi i paccheri alla genovese (con il ragù), i pesci al sale e al forno, i dolci partenopei.

Tel. 0817691288, www.ristoranterosiello.it

PASTICCERIA FORNO SAMMARCO
SAN MARCO IN LAMIS (FG)

Le tre sorelle Lina, Maria e Tanella sfornano da più di cinquant'anni centinaia di pani diversi, dolci tradizionali e nuove creazioni grazie al nipote Antonio Cera. Materie prime e arte panificatoria di Puglia, con mano contemporanea.

Tel. 3930426463, www.fornosammarco.com

Fotografie di Filippo Galluzzi, Stefano Scatà

70
1947-2017

SENZA CONSERVANTI
stracchino
Nonno Nanni
stracchino
Nonno Nanni

Girandola di festa

GIALLO, ROSSO, BLU: DAI COLORI PRIMARI A UN **ARCOBALENO** DI CRISTALLI, CARTA, STOFFA, LEGNO E METALLO. IN SALA DA PRANZO SOFFIANDO STELLE FILANTI

2

1

Carta da parati a bolli rossi *Sketch 2* di Texturae, 95,16 € al mq. ***texturae.it***

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING VANESSA PISK
HA COLLABORATO MADDALENA TRECCANI

CESTO IN METALLO
Wire Basket, colore verde polvere, di Ferm Living, in vendita presso JVstore. *fermliving.com*
jannellievolpi.it

Fervono amori e danze nelle felici stanze

Un ballo in maschera
Antonio Somma - Giuseppe Verdi

1 POLTRONCINA outdoor *Nicolette* in alluminio leggero e schienale in teak naturale, di Ethimo. *ethimo.com*

2 TAVOLO *Ingatorp* allungabile bianco, di Ikea, 279 €. *ikea.com/it/it*; sul tavolo: **PORTABOTTIGLIA** coll. "Alessi Circus", termoisolante in banda stagnata con decoro, di Alessi, 55 €. *alessi.com/it*; **BOTTIGLIA** di spumante *Belcanto Limited Edition* di Bellussi. *bellussi.com*; **BICCHIERE** coll. "Bora" in cristallo di Murano a pois, di Carlo Moretti, a partire da 108 €. *carlomoretti.com*; **CUPOLA** con base in marmo, di Hkliving, in vendita presso JVstore, 77 €. *hkliving.nl*; **MELE** *Braeburn* di Mele Val Venosta. *vip.coop*; **VASO** *Cage*, di Ivv, 84,90 €. *ivvnet.it*; **LAMPADA A SOSPENSIONE** in metallo rivestita di frange *Madama*, di Mogg, 285 €. *mogg.it*

3 LIBRERIA *Ottoman*, in frassino fiammato tinto bianco con fondali laccati, di Colè Italian Design Label. *coleitalia.com*; **VASO** rosso coll. "I Cinesi" in cristallo di Murano, 288 €; **VASO** *Blumo* coll. "I piccoli", 290 €; **VASO** coll. "Troncosfera Mini", 298 €; **VASO** *Kappa* coll. "I piccoli", 290 €, tutto in cristallo di Murano, di Carlo Moretti. *carlomoretti.com*

4 OROLOGIO da parete *Firenze*, di Alessi, 49 €; **BICCHIERE** *Speedy*, di IVV, 49,90 € il set di 6. *ivvnet.it*

5 CALICI coll. "Convivium", in vetro rosso e stelo trasparente, di IVV, 89,70 € il set di 6.

6 CAVATAPPI in resina termoplastica rosso scuro e zama cromata, di Alessi, 39 €; **BICCHIERI** *Net*, da acqua colore rosso, di IVV, 29,90 € il set di 6.

7 CALICI da collezione soffiati a bocca e rifiniti a mano, ogni anno proposti in 6 esemplari in edizione limitata; **BICCHIERI** *Bora*, in cristallo di Murano, sezione irregolare e profilo inclinato, tutto di Carlo Moretti.

8 SEI BICCHIERI da bibita e **CARAFFA**, color ambra, rispettivamente 25,90 € e 19,70 €, tutto di IVV; **BICCHIERI** *I diversi*, 98 € cad., di Carlo Moretti.

9 CARAFFA e **SEI CALICI** *Speedy*, in vetro trasparente, rispettivamente 36,90 € e 75,90 €, tutto di IVV.

10 BICCHIERI da bibita *Easy*, colore arancio, di IVV, 34,90 € il set di 6.

Precisione ai fornelli

BILANCE, CONTAMINUTI, TERMOMETRI PER OGNI TIPO DI CIBO E OGNI TEMPERATURA. PER COTTURE DA **VERI PROFESSIONISTI**

A CURA DI NICOLETTA DEL BUONO

PICCOLO MA ESATTO
Di dimensioni contenute, il timer di Gefu è in acciaio inox e resina. 12,70 €.
www.schoenhuber.com

LA GIUSTA DOLCEZZA
Speciale termometro per monitorare la temperatura degli zuccheri da 80 a 220 gradi, con gabbietta zincata smontabile. Di TFA. 25 €.
www.kunzi.it

Con spatola

Fa parte della linea *Delicia* di Tescoma il termometro digitale con spatola amovibile in silicone, provvisto di clip per agganciarlo ai recipienti di cottura. Emette un segnale acustico quando raggiunge la temperatura desiderata. 29,90 €. *www.tescomaonline.com*

LOOK ANNI '50
Bilancia da cucina *Rétro*, con corpo in acciaio inox e ago in plastica rossa. 32 €.
www.schoenhuber.com

Per arrosti perfetti

Il termometro 19705 di Sambonet Paderno è in acciaio inox, precisissimo e regolabile a seconda del tipo di carne, e costa 9,91 €. *www.paderno.it; www.sambonet.it*

Elettronica

È precisa al milligrammo la bilancia di Kenwood, dal design elegante, con piano d'appoggio in vetro temperato, coperto di silicone nero. Pesa fino a 8 kg e costa 50 €. *www.kenwoodworld.com*

Ampia scelta
Pollo, maiale, manzo, vitello: ogni carne esige temperature ad hoc, massime e minime

Liquore alle uova

È IL CLASSICO PIT STOP TRA UNA SCIATA E L'ALTRA. E UN ANTICO E NOBILISSIMO **ENERGIZZANTE** AMOROSO. COSÌ SI PREPARA L'INTRAMONTABILE ZABAIONE LIQUOROSO

RICETTA JOËLLE NÉDERLANTS **TESTI** LAURA FERRARI K.
FOTO RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

COME SI CONSERVA

Sono l'alcol e lo zucchero che permettono al liquore di durare a lungo. È opportuno comunque consumarlo entro 3 mesi dalla preparazione

LA RICETTA

Ingredienti per circa 2 litri di liquore:
***800 g** latte – **800 g** zucchero – **160 g** tuorli*
***200 g** Marsala secco – **200 g** alcol a 90°*
***1** baccello di vaniglia*

Portate a ebollizione il latte con metà dello zucchero e il baccello di vaniglia aperto a libro. Riducete la fiamma al minimo, mescolate per un paio di minuti e togliete il latte dal fuoco. Sbattete i tuorli con il resto dello zucchero finché non diventano spumosi e gonfi. Filtrate il latte che avrete lasciato intiepidire e versatelo sul composto di uova, continuando a mescolare. Riportate il composto sul fuoco a bagnomaria fino a quando la temperatura della crema non raggiunge 82 °C (se non possedete un termometro, fate riferimento al momento in cui, sollevando il cucchiaio, si noterà che rimane velato di crema). Unite il Marsala e l'alcol, mescolando con cura. Se necessario schiumate la superficie, travasate il liquore in due bottiglie da 1 litro precedentemente sterilizzate e chiudetele ermeticamente.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***17 novembre***

ANCHE I GUSCI

Alcune ricette tradizionali prevedono di usare le uova complete di guscio. Queste vanno lasciate macerare (intere) in un vaso di vetro a chiusura ermetica per 6-7 giorni, completamente coperte di succo di limone. A questo punto i gusci delle uova si saranno quasi del tutto sfaldati. Si filtra il liquido ottenuto e si uniscono zucchero e Marsala. Il composto si lascia riposare per 1-2 giorni, mescolando di tanto in tanto. Quando lo zucchero si sarà sciolto, basterà filtrare di nuovo, poi imbottigliare il liquore ottenuto. Questa preparazione richiede 500 g di zucchero, 10 limoni, 7 uova, 750 g di Marsala secco.

Ecco i volti e le ricette dei 5 fortunati #cuochiconlaq

EMOZIONI IN CUCINA CON QVC

1 2

3

4

5

HANNO GIOCATO CON NOI INSEGUENDO IL SOGNO DI DIVENTARE PROTAGONISTI DI UNO DEI KITCHEN SHOW IN ONDA SU QVC

Milano, Piazza Castello. In una giornata di sole invernale le porte della redazione si sono spalancate per dare il benvenuto ai partecipanti alla master class conclusiva di **#cuochiconlaQ**: un progetto ideato da QVC, la piattaforma multimediale che unisce TV, digital e mobile per un'esperienza di shopping integrata, in collaborazione con *La Cucina Italiana.* A fare gli onori di casa Maria Vittoria Dalla Cia, direttore della nostra rivista, che insieme a Michele Cisco, presenter QVC e conduttore dell'evento, Sabina Montevergine, autore del progetto, e ai membri della giuria e della troupe di QVC, ha accolto i fortunati selezionati tra i moltissimi che hanno partecipato all'iniziativa. Scopo della giornata, alternarsi ai fornelli in una **sfida culinaria** all'ultimo impiattamento, guidati e sostenuti dall'eccezionale esperienza e dai preziosi consigli di Tommaso Arrigoni, chef del ristorante 'Innocenti Evasioni' di Milano. In un'atmosfera gioiosa e conviviale, gli aspiranti cuochi si sono sfidati a suon di prelibatezze, cucinando le loro migliori ricette. Dopo aver condiviso fuochi e padelle e aver pranzato insieme nella cucina di redazione, per la **giuria** è giunto il momento degli assaggi per decretare il volto del prossimo kitchen show di QVC. Ma per scoprire chi si è aggiudicato questa golosa opportunità non resta che seguire **"Appuntamento in Cucina"** , lo show dedicato al mondo dei sapori e degli strumenti più utili, furbi e innovativi per dar vita alle proprie ispirazioni: va in onda ogni **giovedì alle 14.00** su QVC.

Sintonizzati su:
Digitale Terrestre
e tivùsat canale 32
Sky canale 475

Seguici su:
www.qvc.it
facebook.com/QVCitalia
twitter.com/QVCitalia

6

7

8

9

10

11 12

Scopriamo chi ha vissuto questa esperienza unica.
1/2. Erika Brugugnoli, romagnola doc, cresciuta a piadina, cappelletti e salumi prodotti dal papà, adora il cibo sano e possibilmente "fatto in casa".
3. Foto di gruppo, i cinque finalisti insieme a Michele Cisco e allo chef Tommaso Arrigoni.
4/5. Alessandro Li Calzi, noto online come L'Orso in Cucina, ama unire i sapori delle sue radici siciliane alle suggestioni provenienti dalle terre di Provenza, Germania e Stati Uniti. Per una cucina "senza confini".
6/7. Vittoriana Bonapace, per tutti Vicky, mamma di due ragazze, felicemente sposata da 20 anni, ci fa sapere che non sa ancora "cosa farà da grande", di certo però c'è la sua passione per la cucina. Che condividiamo.
8/9. Laura Confalonieri, papà titolare di pizzeria e mamma ottima cuoca: il buon cibo della tradizione italiana non poteva non conquistarla. Era scritto nel suo DNA.
10. La giuria assaggia e si consulta; al centro il nostro direttore Maria Vittoria Dalla Cia.
11/12. Deborah Carucci, nata in Puglia, vive a Milano da quando aveva 18 anni. Il suo amore per la buona tavola è cresciuto sempre più fino a diventare parte della sua quotidianità, come racconta sul suo blog Zenzero in cucina.

SU QVC TROVI I TUOI MIGLIORI ALLEATI IN CUCINA

Philips Pasta Maker Plus con 6 dischi modellanti è la macchina ideale per chi desidera preparare la pasta in casa, in modo semplice e veloce. Completamente automatica, è sufficiente inserire gli ingredienti e, grazie anche alla bilancia incorporata, in soli 10 minuti la vostra pasta fresca sarà pronta.
Per chi invece è sempre alla ricerca di maggior tempo per preparare deliziosi manicaretti, un valido aiuto arriva dal **Philips Airfryer Turbostar** con sistema di cottura multiforme, un elettrodomestico versatile in grado di friggere, anche senza olio per un risultato più leggero, cuocere al forno, arrostire e grigliare.

IL REGALO PERFETTO

Con la **Shopping Card QVC** via libera alla irrefrenabile voglia di shopping, per fare o farvi un regalo. Un buono sconto* sui prodotti più desiderati, selezionati tra quelli visti in TV o sul sito **qvc.it**

** Buono valido fino al 31/03/2017 da utilizzare chiamando l'840.88.44.00 e comunicando il codice sconto: QVC. Per chiamate da rete fissa scatto alla risposta di 0,12€, per chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato. Promo non cumulabile.*

3 menu da copiare

Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 40 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** CRISTINA PORETTI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Tagliolini con vongole e broccoli

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg vongole spurgate
400 g tagliolini freschi
180 g cime di broccolo
alloro – aglio
peperoncino
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE *a bollore una capace pentola di acqua con 2 foglie di alloro.*
FATE *aprire intanto le vongole in un'ampia padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio e un pezzetto di peperoncino.*
SALATE *l'acqua al bollore, tuffatevi le cime di broccolo e, dopo 5', aggiungete i tagliolini.*
SCOLATELI *dopo circa 3', saltateli brevemente nelle vongole e serviteli.*

Trota salmonata in pastella alla salvia

TEMPO 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g filetti di trota salmonata senza pelle
1 uovo – latte – farina – burro
salvia fresca – sale

PREPARATE *una pastella leggera con l'uovo, 2 cucchiai di latte, uno di farina, un pizzico di sale e alcune foglie di salvia spezzettate.*
IMMERGETE *nella pastella i filetti, divisi in 2 o 3 pezzi.*
SCOLATELI *e rosolateli, per 2-3', in abbondante burro spumeggiante aromatizzato con foglie di salvia.*
SCOLATE *la trota su carta da cucina per eliminare l'eccesso di unto, salatela e servitela subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa pastella è ottima anche per altri pesci di acqua dolce come il persico o il salmerino.*

Crespelle, crema di nocciole e pere

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 crespelle pronte – **2** pere Kaiser
1 arancia – crema di nocciole
zucchero a velo

SPREMETE *il succo dell'arancia e tagliate a striscioline sottili la scorza senza la parte bianca (albedo).*
SBUCCIATE *le pere, eliminate il torsolo, tagliatele a dadini e bagnatele con il succo dell'arancia.*
SPALMATE *velocemente le crespelle, leggermente scaldate, con la crema di nocciole.*
AGGIUNGETE *per ognuna mezzo cucchiaio di dadini di pera.*
CHIUDETE *le crespelle a fazzoletto, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele decorando a piacere con filetti di scorza d'arancia.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se desiderate preparare da voi le crespelle, potete seguire questa ricetta: mescolate 3 uova con 10 g di zucchero di canna, poi unite 90 g di farina e un pizzico di sale, infine stemperate con 130 g di latte. Cuocete in una padella antiaderente 8 crespelle per 1' per lato; tenetele in caldo, se le usate subito, oppure appoggiatele in un piatto e, quando saranno fredde, copritele con la pellicola e mettetele in frigorifero fino al giorno successivo.*

Tabella di marcia

1. Preparate la pastella per la **trota**.
2. Fate aprire le **vongole**.
3. Tagliate i filetti di trota e metteteli nella pastella alla **salvia**.
4. Preparate le **crespelle** e tenetele in caldo.
5. Mentre cuocete le cime di **broccolo** rosolate la trota e tenetela in caldo.
6. Lessate i **tagliolini**, scolateli e saltateli nelle vongole.

VALE
TUTTO
Trota salmonata
in pastella alla salvia
10
MINUTI
Crespelle, crema
di nocciole e pere
15
MINUTI
Tagliolini con
vongole e broccoli
25
MINUTI

30
MINUTI
Mattonella
al mascarpone e cacao
20
MINUTI
TUTTO
IL MENU IN
45
MINUTI
Gnocchetti di grano
saraceno
con mortadella
15
MINUTI
Involtini
di pollo e spinaci
THANK
YOU

Gnocchetti di grano saraceno con mortadella

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g gnocchetti valtellinesi
120 g scarola pulita
100 g mortadella (in un'unica fetta)
50 g cipolla tritata
olio extravergine di oliva
sale

TAGLIATE *la scarola a striscioline; tritate grossolanamente la mortadella con il coltello.*
ROSOLATE *in padella la cipolla con 2 cucchiai di olio, poi aggiungete la mortadella e fatela insaporire per 2'.*
LESSATE *intanto gli gnocchi, quindi, quando verranno a galla, scolateli con la schiumarola, direttamente nella padella.*
UNITE *anche la scarola e saltatela per 1': deve solo appassire leggermente.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questi piccoli gnocchi, tipici della Valtellina e preparati anche con la farina di grano saraceno, hanno una consistenza più soda e tenace di quelli di patate.*

Tabella di marcia

1. Preparate la **mattonella** al mascarpone e mettetela in frigo.
2. Battete le fette di petto di pollo e farcitele con gli **spinaci**.
3. Cuocete gli **involtini** di pollo.
4. Preparate il condimento degli **gnocchetti**.
5. Lessate gli gnocchetti, saltateli nella **mortadella** e serviteli.

Foto ingrediente 123rf

Scelti per voi

STILE IN TAVOLA
Mescolati con i **piatti bianchi di ASA Selection** e il **sottopentola** di Bitossi Home, i piatti "parlanti", il piccolo tagliere e il **salino** di Funky Table spezzano con ironia il tono quotidiano.

PROVATI E APPROVATI
Senza grassi aggiunti e con il 45% di nocciole, la **crema di nocciole** di Novi è squisita nelle **crespelle** pronte di Picard, dove la nota croccante è affidata alle aromatiche **pere Kaiser** di Opera. Il sapore della trota è messo in risalto dal **sale marino** CIS. Una piccola scorta di **mascarpone** di Galbani è una risorsa appagante per preparare al volo dolci facili, come la nostra mattonella al cacao.

Involtini di pollo e spinaci

TEMPO 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g petto di pollo a fettine
100 g spinaci lessati
grana grattugiato – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

BATTETE *le fettine di pollo, tritate gli spinaci con il coltello.*
PEPATE *le fettine, distribuitevi sopra gli spinaci, abbondante grana grattugiato e un pizzico di scorza grattugiata di limone.*
ARROTOLATE *le fettine, fermatele con uno stecchino e rosolatele in padella con 3 cucchiai di olio.*
SFUMATE *gli involtini con il succo del limone, salateli e cuoceteli per 4-5' coperti.*
LA SIGNORA OLGA *suggerisce di battere le fettine di pollo proteggendole tra due fogli di pellicola: così non si lacereranno.*

Mattonella al mascarpone e cacao

TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g mascarpone
125 g 24 biscotti secchi
30 g zucchero a velo
25 g cacao amaro
liquore al cacao – latte

LAVORATE *il mascarpone con lo zucchero a velo, il cacao e un cucchiaio di liquore al cacao.*
VERSATE *nel fondo di un piatto un dito di latte, passatevi velocemente i biscotti e formate un rettangolo con 6 biscotti ben accostati.*
SPALMATE *i biscotti con una parte di crema di mascarpone e proseguite formando altri 3 strati di biscotti, sempre passati velocemente nel latte e spalmati di crema.*
COPRITE *anche l'ultimo strato con la crema rimasta, utilizzando la tasca da pasticciere per un decoro più preciso ed elegante.*
METTETE *in frigorifero per almeno 20', fino al momento di servire.*

La pera Kaiser si caratterizza per la polpa compatta e croccante, che la rende adatta anche alla cottura.

Panzerottini con cavolfiore

TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g pasta da pane
200 g cimette di cavolfiore
30 g taleggio
20 g uvetta – **1** uovo – alloro
olio extravergine di oliva – sale

SALTATE *in padella il cavolfiore con l'uvetta, una foglia di alloro, un filo di olio e un pizzico di sale per 5′.*
ELIMINATE *la crosta e tagliate il taleggio a pezzetti.*
STENDETE *la pasta a uno spessore di 5 mm; ritagliatevi 4 dischi (ø 15 cm) e spennellateli con l'uovo sbattuto.*
METTETE *nel centro un quarto del cavolfiore e del taleggio, richiudete, sigillate bene i bordi e appoggiate i panzerottini ottenuti su una placca coperta di carta da forno. Spennellateli con l'uovo sbattuto e infornateli a 200 °C per 15-20′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, come i panzerotti classici (a cui in questo numero abbiamo dedicato un servizio con tre variazioni sul tema), questi panzerottini si possono fare fritti. La cottura in forno è però più rapida, più "pulita" e più leggera.*

3 vini per 3 menu

MENU 1
Oltrepò Pavese Riesling Superiore "Campo della Fojada" 2015 Tenuta Travaglino Prodotto da una delle aziende più antiche dell'Oltrepò, questo Riesling Renano, che nasce in terreni di marna e gesso, sa invecchiare bene. Fruttato e minerale, è ideale con i piatti a base di pesce. Si serve a 10-12 °C. 11,50 euro.

MENU 2
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore "Cerano" 2015 Italo Pietrantonj Le uve montepulciano del vigneto aziendale più vocato danno vita a un rosato morbido, con profumi di amarena e frutti di bosco. Ha un buon corpo e una scorrevolezza disinvolta: giusto su gnocchetti e involtini. Si serve a 12-14 °C. 9 euro.

MENU 3
Friuli Grave Chardonnay 2015 Vistorta La famiglia Brandolini d'Adda, celebre produttrice di Merlot, firma anche ottimi bianchi da agricoltura biologica, come questo Chardonnay che profuma di pesca ed erbe aromatiche. Fresco e sapido, ben si accorda con la vellutata e la frittata. Si serve a 10-12 °C. 8 euro.

Scelti per voi da Valentina Vercelli

Vellutata di coste e topinambur

TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g coste pulite
300 g topinambur
burro – sale

PORTATE *a bollore una pentola con 1,2 litri di acqua e salatela.*
PELATE *intanto i topinambur.*
DIVIDETE *le coste separando la costa bianca dalla foglia verde.*
SCOTTATE *nell'acqua a bollore la parte verde delle coste per 4′.*
SCOLATELE *con la schiumarola e, nella stessa acqua, lessate la parte bianca e i topinambur tagliati a pezzetti.*
CUOCETE *per 20′, poi salate e frullate aggiungendo il liquido di cottura fino a ottenere una consistenza vellutata.*
SPEZZETTATE *intanto la parte verde e saltatela in padella con poco burro, aggiungetela alla vellutata ormai pronta e servite.*

Frittata di carciofi e timo

TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 uova
4 carciofi puliti
grana grattugiato
timo – burro
sale – pepe in grani

TAGLIATE *i carciofi a spicchietti, saltateli in padella con una grossa noce di burro per 5′ e salateli.*
BATTETE *intanto le uova con un cucchiaio di grana grattugiato e abbondante timo, sale e una generosa macinata di pepe.*
VERSATE *le uova sui carciofi, muovete la padella in modo che si distribuiscano uniformemente, abbassate il fuoco e cuocete la frittata per 5′.*
GIRATE *la frittata con l'aiuto di un piatto o di un coperchio e proseguite la cottura per altri 5′.*

Tabella di marcia

1. Preparate il ripieno dei **panzerottini**.
2. Preparate i **topinambur** e le coste della vellutata e cuocetela.
3. Stendete la **pasta**, ritagliatela, riempitela e infornate gli sgonfiotti.
4. Tagliate e saltate i carciofi, battete le uova e cuocete la **frittata**.
5. Sfornate i **panzerottini** e lasciateli intiepidire.
6. Frullate le verdure della **vellutata** e saltate il verde delle coste.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 novembre***

tous les
bonheurs
40
MINUTI
Vellutata
di coste e topinambur
TUTTO
IL MENU IN
40
MINUTI
40
MINUTI
Panzerottini
con cavolfiore
Frittata
di carciofi e timo
20
MINUTI

Cocktail scacciapensieri

CALDI, CORDIALI, ELEGANTI. ANCORA PIÙ FESTOSI CON UNA PIOGGIA DI CORIANDOLI DI ZUCCHERO

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE **TESTI** ANGELA ODONE
FOTO RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

alcolico

A CARNEVALE
Un caffè in maschera, coronato da zuccherini e accompagnato da frittelle e chiacchiere.

analcolico

A MERENDA
Si esalta con una fetta di torta di mele, con dolcetti di farina di mandorla o con un cannolo siciliano.

COLOMBINA

Ingredienti per 1 cocktail
__4 cl__ caffè espresso – __4 cl__ rum
panna montata – zuccherini colorati
caramelle gommose – zucchero di canna

Scaldate lentamente il caffè con il rum e 2 cucchiaini di zucchero di canna; spegnete poco prima del bollore. Versate in un bicchiere termico, o con il manico, e completate con ciuffi di panna montata. Decorate con zuccherini colorati (tipo "ginevrine"), piccole sfere argentate di zucchero e caramelle gommose.

RICORDI D'ORIENTE

Ingredienti per 1 cocktail
__20 cl__ latte – __1__ bustina di tè Earl Grey – chiodi di garofano
scorza di arancia – stecca di cannella – sciroppo di tamarindo

Portate a ebollizione il latte con un pezzetto di cannella, una scorza di arancia e 5 chiodi di garofano. Fate sobbollire per 3-5'. Scaldate 20 cl di acqua e poco prima del bollore spegnete, mettete in infusione la bustina di tè per 3-5', poi eliminate la bustina. Dolcificate il tè con 2 cl di sciroppo di tamarindo. Unite il tè al latte e proseguite sul fuoco per meno di 1'. Spegnete, filtrate in un bicchiere adatto al calore e decorate a piacere con foglioline di menta.

Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il ***6 settembre***

il profilo sapore
- CALDO SPEZIATO
- DOLCE CREMOSO

IL LETTORE IN REDAZIONE

TOMOKO MIZU
È arrivata trent'anni fa in Italia dal Giappone, per seguire alcuni corsi di specializzazione in industrial design, e non è più ripartita. Milano non le ha fatto rimpiangere l'efficienza di Tokyo, sua città natale; oggi, però, preferisce la bellezza e la tranquillità di Crema. In cucina, le viene naturale mescolare i nostri sapori con quelli del Sol Levante. Ma per *La Cucina Italiana* ha scelto una ricetta del cuore, un piatto materno, molto popolare nella sua terra: i gyoza. Sono ravioli scottati in padella in cui maiale, piccoli crostacei, verdure e spezie formano una farcia aromatica e squisita.

Un ripieno, 14 sapori

TANTI SONO GLI INGREDIENTI CHE COMPONGONO LA FARCITURA DEI TIPICI **RAVIOLI GIAPPONESI**. UN'OCCASIONE UNICA PER IMPARARE LA RICETTA DI QUESTA SPECIALITÀ ESOTICA

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

5

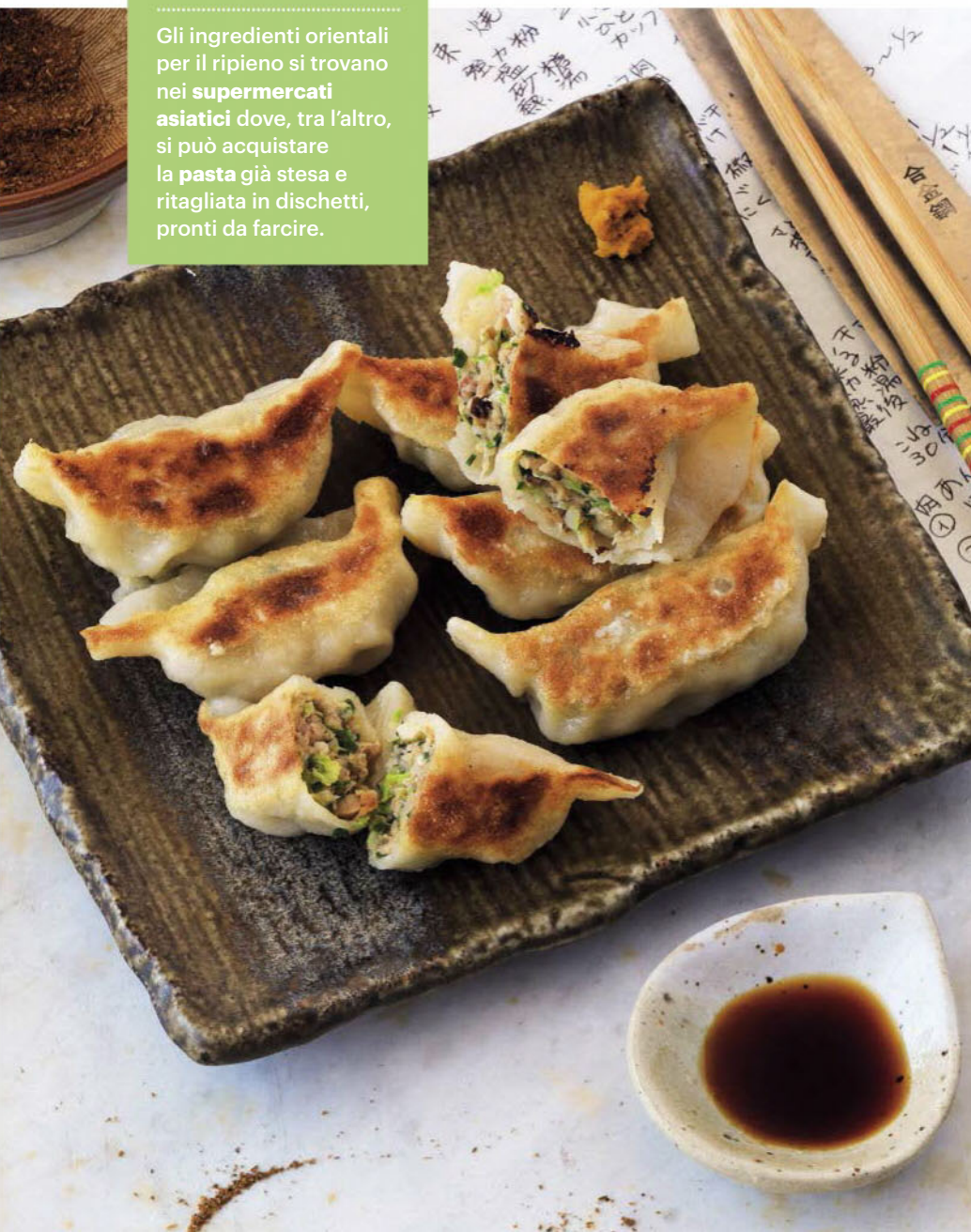
6

7

8

COTTI IN 10 MINUTI

PIÙ VELOCE

Gli ingredienti orientali per il ripieno si trovano nei **supermercati asiatici** dove, tra l'altro, si può acquistare la **pasta** già stesa e ritagliata in dischetti, pronti da farcire.

LA RICETTA

Gyoza alla piastra

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 50'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cavolo cinese **200 g** farina 0 più un po'
100 g polpa di maiale macinata
100 g pancetta fresca **50 g** erba cipollina
15 g gamberi secchi giapponesi sale
15 g cipollotti (solo bulbi) zenzero fresco
funghi shitake secchi aglio salsa di soia
miso fecola di patate zucchero
aceto di riso senape giapponese in polvere
olio di sesamo tostato
olio di arachide pepe di Sichuan

1 METTETE *in ammollo 2-3 funghi in acqua tiepida con un pizzico di zucchero e i gamberi in acqua fresca. Impastate la farina 0 con un pizzico di sale e di zucchero e 150 g di acqua bollente, ottenendo un composto elastico. Fatelo riposare in un panno bagnato con acqua calda per 30'.*
2 SCOTTATE *le foglie di cavolo in acqua bollente poco salata per 2', raffreddatele in acqua fredda, scolatele, strizzatele bene e tritatele.*
3 TRITATE *separatamente l'erba cipollina, la pancetta, i funghi strizzati, i cipollotti, 15 g di zenzero sbucciato e 2 spicchi di aglio scottati.*
4 SCOLATE *i gamberi, tritateli e mescolateli con la polpa di maiale e la pancetta; unite aglio, zenzero, funghi, cipollotti, erba cipollina, 2 cucchiai di salsa di soia, 2 di olio di sesamo, 1 di fecola di patate, 1 di miso, 1 cucchiaino di pepe di Sichuan.*
5 DIVIDETE *la pasta in 4 filoncini, poi a tocchetti di 2 cm, quindi fatene delle palline, lavorando su un piano infarinato. Stendetele poi con un piccolo matterello in dischetti sottili e passateli in un piatto infarinato, quindi riponeteli su un vassoio.*
6-7 FARCITE *i dischi con il ripieno, bagnate i bordi e richiudeteli pizzicandoli e sovrapponendo le pieghe per ottenere la tipica decorazione.*
8 METTETELI *in padella con un filo di olio di arachide, cuocete per 1', poi bagnate con un dito di acqua, coprite e cuocete per 5-6'. Fate una cremina impastando un po' di senape, zucchero e acqua: va servita accanto ai ravioli. Scioglietene anche un po' in una ciotolina con salsa di soia e aceto di riso.*

IL VINO *Tomoko accompagna i suoi ravioli con una birra chiara.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **7 novembre***

LO STILE IN TAVOLA
Casseruola Berndes, ciotole Bormioli Rocco.

Il peposo spezzatino toscano

NASCE NELLE FORNACI **RINASCIMENTALI** DOVE CUOCEVA INSIEME AI MATTONI E RESTA UN MONUMENTO DELLA CUCINA POPOLARE. ECCOLO NELLA VERSIONE ORIGINALE E IN QUELLA CHE HA ISPIRATO OGGI

RICETTA DAVIDE OLDANI **A CURA DI** LAURA FORTI **PREPARAZIONE** ALESSANDRO PROCOPIO
RITRATTO SEBASTIANO ROSSI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Lo si potrebbe definire un piatto ricco dei poveri: ricco perché di carne, alimento da sempre costoso; dei poveri perché composto da **tagli di scarto**, coriacei e di dubbia freschezza. Risale al Quattrocento ed è storicamente rilevante nella gastronomia popolare toscana, tanto che la ricetta è stata depositata nel Disciplinare dell'Impruneta, nel comune di Firenze. Il peposo era una sorta di stufato che i "fornacini", addetti alla cottura dei mattoni usati dal Brunelleschi per la costruzione della cupola del Duomo di Firenze, cuocevano lentamente e lungamente vicino all'imboccatura delle fornaci in pentoloni di coccio con **vino e pepe**, unici ingredienti aggiunti, che aiutavano a coprire i difetti e a formare una salsa che si mangiava con molto pane. La sua versione più pura non prevedeva altro. Solo in un secondo tempo la ricetta si è arricchita di aromi e ingredienti come aglio o cipolla, brodo e persino pomodoro. Aggiunta, questa, categoricamente esclusa dalla ricetta ufficiale.

LA RICETTA TRADIZIONALE

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **800 g** muscolo di manzo
- **800 g** vino rosso corposo
- **300 g** brodo
- **80 g** cipolla
- pepe nero in grani
- olio extravergine di oliva – sale

PRIVATE *la carne di eventuali pellicine e scarti, poi tagliatela a cubetti.*
MONDATE *la cipolla e tritatela. Appassitela in una casseruola con 4 cucchiai di olio, quindi unite la carne. Salate e cospargete con un'abbondante macinata di pepe.*
ROSOLATE *bene i cubetti di carne, muovendoli perché si abbrustoliscano su tutti i lati, poi bagnateli con il brodo*

LO CHEF DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Le innovazioni

La carne, di prima scelta, non ha bisogno di lunga cottura, ed è solo rosolata. Il vino, quindi, è ridotto sul fuoco per creare una salsa, come la carota che aggiunge aroma. Il pepe, infine, non ha più lo scopo di coprire i sapori, bensì quello di esaltarli: se ne sfrutta quindi solo la parte aromatica (la scorza), eliminando quella piccante (il cuore) e unendolo solo a freddo e non in cottura.

e con un terzo del vino. Mettete il coperchio e fate cuocere a fuoco basso per 1 ora e 30′ circa, e comunque finché il liquido non si sarà quasi completamente asciugato.
AGGIUNGETE *quindi un'altra macinata di pepe, un terzo di vino, e fatelo sfumare. Unite quindi il vino rimasto e altro pepe e fate cuocere con il coperchio finché la carne non sarà quasi asciutta (per 10-15′).*
SERVITE *il peposo accompagnandolo con polenta o con verdure lessate, insaporite in padella con uno spicchio di aglio.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***21 novembre***

LA RICETTA D'O

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
700 g filetto di fassona
400 g vino rosso corposo
150 g carote – **3** chiodi di garofano
scalogno – alloro – amido di mais
limone – arancia – zucchero
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani
chips di polenta per decorare

TAGLIATE *il filetto a cubotti di circa 3 cm di lato, salateli e arrostiteli in una padella bollente con un filo di olio per 3′, voltandoli su tutti i lati, quindi lasciateli riposare coperti per 40′.*
SBUCCIATE *mezzo scalogno e fatelo bollire con il vino, una foglia di alloro, i chiodi di garofano e un cucchiaino di pepe in grani. Dopo 30′ il liquido si sarà ridotto a circa 70 g: filtratelo e rimettetelo sul fuoco con un pizzico di zucchero e 1 cucchiaino di amido di mais, diluito in poca acqua. Mescolate per 5′ e spegnete.*
CENTRIFUGATE *le carote e mescolate il succo con il succo di mezza arancia, qualche goccia di limone e un pizzico di sale. Scaldatelo sul fuoco e addensatelo per 4-5′ in una salsa, aggiungendo un cucchiaino di amido di mais diluito in poca acqua.*
SCHIACCIATE *un cucchiaino di grani di pepe e setacciatelo con un colino, in modo da utilizzare solo la parte esterna dei grani, che rimarrà nel setaccio.*
INFORNATE *i cubotti di carne a 200 °C per 3′ per riscaldarli e serviteli con la salsa di vino e quella di carote, completando con il pepe setacciato e gocce di olio sulla carne.*
GUARNITE *con chips di polenta.*

Invitatela al party

SODA, BIANCA O DORATA LA POLENTA PRONTA SI TRASFORMA NELLA BASE GENIALE PER FRIVOLEZZE DOLCI E SALATE

RICETTE GIOVANNI ROTA **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Sfiziosa

TARTINE CON MASCARPONE E ALICI

tempo: 15′ – per 4 persone: *160 g polenta gialla pronta soda – 80 g mascarpone – 8 filetti di alici – 1 cucchiaino di liquirizia in polvere – aneto – olio extravergine di oliva – sale*

Tagliate la polenta in 8 rettangolini spessi 1 cm e rosolateli in padella con un velo di olio per 2-3′, voltandoli a metà cottura. Mescolate il mascarpone in una ciotolina con la liquirizia e un pizzico di sale; distribuitelo sui rettangolini di polenta, con un cucchiaino o con la tasca da pasticciere, poi adagiate su ciascuna tartina un filetto di alice e un ciuffo di aneto. Prevedete due tartine a testa.

Caramellata

DISCHETTI CON CANNELLA E ARANCIA

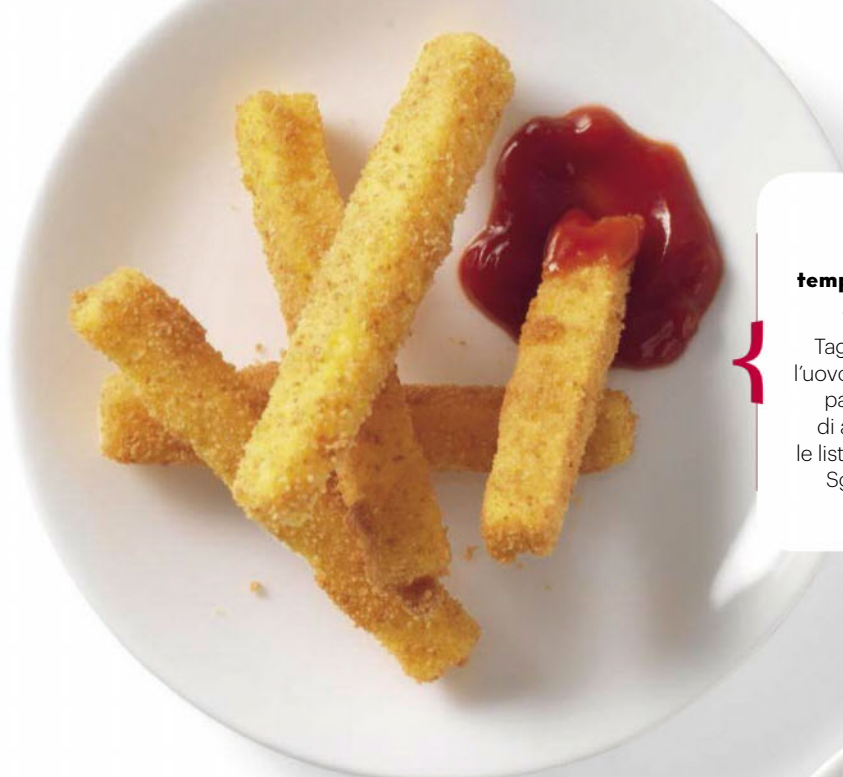
tempo: 15′ – per 4 persone: *200 g polenta bianca pronta soda 1/2 arancia – zucchero di canna – cannella in polvere – burro*

Tagliate la polenta in fette spesse 1 cm, poi ricavatene 8 dischi (ø 5 cm). Scaldate una noce di burro in padella e rosolatevi i dischi di polenta per 1′ per lato. Mescolate in un piatto 3 cucchiai di zucchero con 1 cucchiaino di cannella e passatevi i dischi su entrambi i lati. Grattugiate la scorza dell'arancia, quindi sbucciatela e tagliatela a pezzetti. Distribuite i pezzetti e la scorza di arancia sui dischi di polenta. Servitene due a testa.

Rustica

SPIEDINI CON ZUCCA E SALSICCIA

tempo: 20′ – per 4 persone: *100 g salsiccia spellata 100 g polenta bianca pronta soda – 60 g zucca decorticata timo – rosmarino – olio extravergine di oliva – sale*

Tagliate la zucca in 8 cubi di circa 2 cm e scottateli in acqua salata per 2′. Riducete la salsiccia in 8 rocchetti e la polenta in 8 cubotti. Infilate un cubo di zucca, un rocchetto di salsiccia e un cubotto di polenta su 8 piccoli stecchini di legno. Adagiate gli spiedini su una teglia, insaporiteli con ciuffi di rosmarino, foglioline di timo, un filo di olio, poi infornateli a 200 °C per 10′. Sfornate e servite due spiedini a testa.

Fritta

FINTE PATATINE

tempo: 20' – per 4 persone: *120 g polenta gialla pronta soda – 1 uovo – pangrattato – olio di arachide – sale*

Tagliate la polenta in 12 listerelle di circa 1 cm. Sbattete l'uovo in una ciotola, immergetevi via via le listerelle, quindi passatele nel pangrattato. Scaldate abbondante olio di arachide in una casseruola dai bordi alti e friggetevi le listerelle per 2', così da ricavare delle finte patatine fritte. Sgocciolatele su carta da cucina, salatele e servitele con salse a piacere, come ketchup o maionese.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **27 ottobre***

Ringraziamo Polenta Valsugana per le farine rapide e la polenta pronta utilizzate in questo servizio.

Dolce

CUBI CON CUORE DI CIOCCOLATO

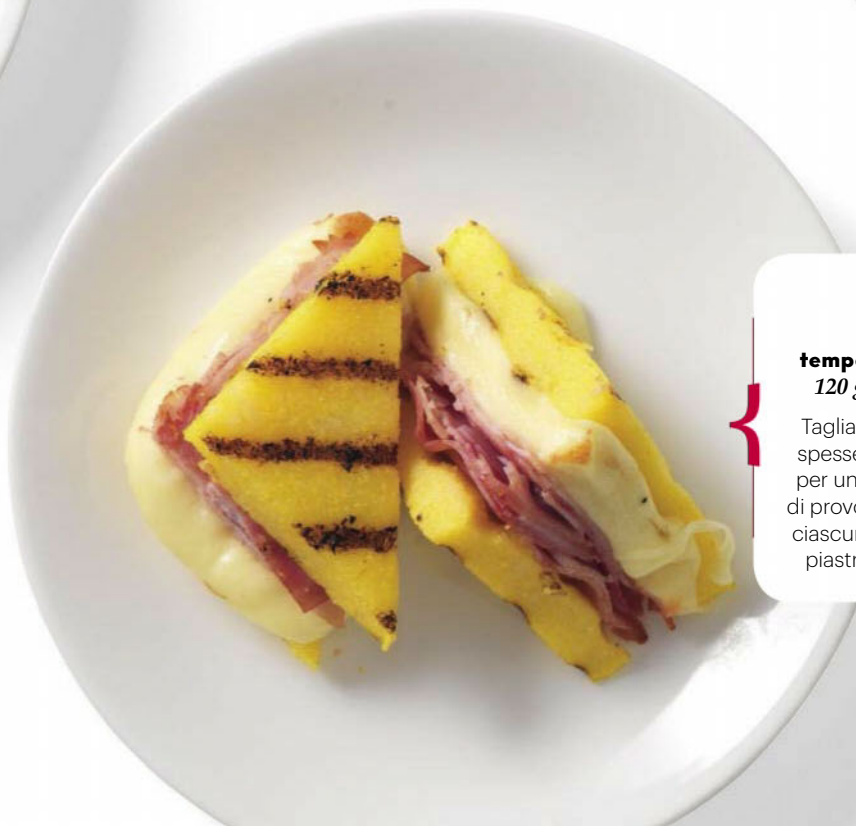
tempo: 20' – per 4 persone: *160 g polenta bianca pronta soda 40 g cioccolato fondente – granella di pistacchio*

Tagliate la polenta in 4 cubi di circa 40 g (3 cm per lato). Praticate un foro al centro di ogni cubo con un piccolo scavino e tenete da parte le palline di polenta rimosse. Fondete il cioccolato a bagnomaria o nel microonde, quindi distribuitelo negli incavi dei cubi di polenta e richiudete con le palline. Decorate le basi con la granella di pistacchi e servite un cubo a testa.

Grigliata

TOAST CON PROVOLA E PROSCIUTTO

tempo: 15' – per 4 persone: *250 g polenta gialla pronta soda 120 g provola dolce – 90 g 2 fette di prosciutto cotto affumicato*

Tagliate la polenta in 4 fette spesse 1 cm e la provola in 2 fette spesse 1 cm. Arrostite le fette di polenta su una piastra rovente per un paio di minuti, quindi farcitele a due a due con una fetta di provola e una fetta di prosciutto, ottenendo due toast. Tagliate ciascuno in 4 spicchi e scaldateli in forno a 200 °C per 5' o sulla piastra, a fuoco bassissimo, per 4-5'. Servite 2 spicchi a testa.

Cardi

CRUDI O COTTI, IN FORNO E IN PADELLA. SETTE PROPOSTE PER UN ORTAGGIO POCO CONOSCIUTO, **SEGRETO BEN CUSTODITO** DELLA CUCINA PIEMONTESE DELL'INVERNO

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIE
MATTEO CARASSALE
STYLING CECILIA CARMANA

Patate, bietole e robiola ammorbidiscono il carattere dei cardi per un ripieno delicato e leggero

1 Tortelloni ripieni di cardi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g farina più un po′
200 g bietole
150 g cardi puliti
120 g vino bianco secco
110 g burro
100 g patate lessate – **50 g** robiola
20 g grana grattugiato più un po′
20 g scalogno
20 g capperi dissalati
6 tuorli – **1** porro – prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

IMPASTATE *la farina con i tuorli, 20 g di acqua, mezzo cucchiaio di olio e un pizzico di sale; fate riposare la pasta coperta per 1 ora.*
MONDATE *e tritate lo scalogno, tagliate i cardi a cubetti; uniteli in una casseruola con 20 g di burro, il vino bianco, un pizzico di sale e una macinata di pepe; portate a bollore, mescolate, abbassate la fiamma e stufate le verdure con la casseruola coperta per 9′; togliete il coperchio e fate asciugare il liquido di cottura per 2′.*
LAVATE *le bietole e scottatele per 2′.*
SCHIACCIATE *le patate con una forchetta, tritate i cardi e le bietole; unite tutto, aggiungendo la robiola e il grana grattugiato, regolate di sale e pepe e mescolate (ripieno).*
INFARINATE *il piano di lavoro, tirate la pasta ricavando una sfoglia di 2 mm di spessore, quindi ritagliatevi dei quadrati di 7 cm di lato.*
PONETE *al centro di ogni quadrato un cucchiaino di ripieno, ripiegate la pasta in modo da formare un triangolo, quindi unite i due lembi del triangolo intorno al dito indice, premete bene la chiusura e ripiegate all'insù la punta opposta del triangolo.*
PULITE *il porro eliminando la parte verde e tagliate la parte bianca in mezze rondelle; tritate i capperi e un ciuffetto di prezzemolo.*
SCIOGLIETE *in una padella 90 g di burro, unite 70 g di acqua, un pizzico di sale e i porri e cuocete per 5-6′; poi aggiungete i capperi e il prezzemolo e spegnete il fuoco.*
TUFFATE *i tortelloni in acqua bollente salata, cuoceteli per circa 1′ da quando vengono a galla; scolateli con la schiumarola e accomodateli nella padella con il burro fuso, riportate sul fuoco per meno di 1′ e mescolate con delicatezza.*
SPOLVERIZZATE *i tortelloni con il grana grattugiato e portate in tavola.*

CARDO VERDE

CARDO GOBBO

BONTÀ RUSTICA

Parenti dei carciofi, di cui ricordano il sapore, i cardi sono però un po' più delicati, tanto che per l'Artusi erano addirittura "insipidi". Due le varietà: i bianchi, più teneri e croccanti, e i verdi, amarognoli e fibrosi. La raccolta è limitata ai mesi invernali. Poveri di calorie (solo 17 per 100 g), si mangiano soprattutto cotti, ma il cuore è eccellente anche crudo, in pinzimonio o per accompagnare la *bagna càuda* piemontese. La varietà più famosa è lo spadone o gobbo del Monferrato (Presidio Slow Food): la tonalità bianco avorio e la "gobba" si ottengono curvando la pianta durante la crescita e seppellendola sotto terra, così da evitare il formarsi della clorofilla, responsabile del colore verde e del sapore amarognolo. Un cardo pesa poco più di un chilo; una volta mondato, si ottengono circa 300 grammi di cuore e 300 grammi di costole. La pulizia è laboriosa ed è bene calcolare una trentina di minuti per ciascun cardo. Vanno eliminate prima le costole più esterne, la parte finale e il fogliame, quindi i filamenti fibrosi delle costole più tenere. La polpa tende a ossidarsi facilmente: per evitare annerimenti, basta immergerla subito in acqua acidulata con succo di limone.

Fotografie di Matteo Carassale, Stockfood/La Camera Chiara

2 Arrosto di maiale con cardi al vino bianco

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **900 g** reale di maiale
- **200 g** costole di cardo pulite
- **100 g** porro
- **60 g** cuore di cardo pulito
- **60 g** sedano

alloro – prezzemolo
vino bianco secco – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LEGATE *il reale con lo spago da cucina, in modo da ottenere un arrosto; salate, pepate e massaggiate bene la carne.*
MONDATE *il porro e tagliatelo a rondelle; tagliate a pezzetti le costole di cardo.*
SCALDATE *4 cucchiai di olio in una casseruola e arrostite il reale per 9-10′ a fuoco vivo, aggiungete 4 foglie di alloro, il porro e le costole di cardo e proseguite la cottura per 5-6′.*
UNITE *2 bicchieri di vino bianco, fate bollire, quindi abbassate il fuoco, coprite e cuocete per 50′; bagnate con 2 mestoli di brodo bollente e cuocete per altri 30′.*
MONDATE *il sedano, tagliatelo a julienne con il cuore di cardo; tritate finemente un ciuffetto di prezzemolo.*
ELIMINATE *l'alloro e frullate il fondo di cottura del reale, ottenendo una crema, aggiustate di sale e di pepe e unite il prezzemolo tritato.*
TAGLIATE *il reale a fette, adagiatele su un piatto di portata e completate con la crema e la julienne di cardi e sedano.*

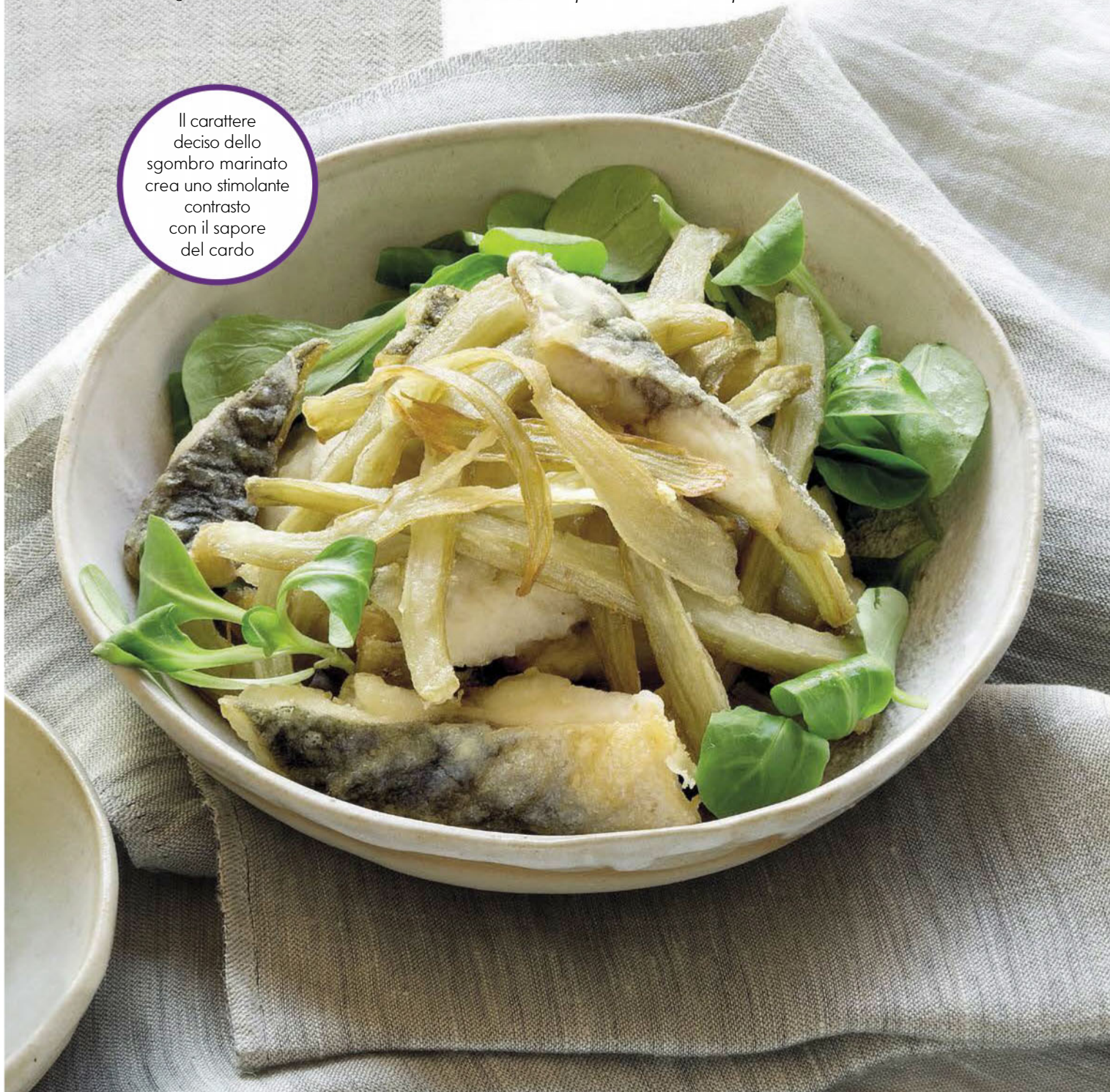
Il reale di maiale, di solito usato per produrre la coppa, è un taglio succulento per arrosti. Un'ottima alternativa, più magra, è il carré

3 Fritto di cardi e sgombri marinati

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
700 g sgombri
400 g cuore di cardo pulito
1 scalogno
1 spicchio di aglio
farina
maggiorana
aceto di vino bianco
latte – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *lo scalogno e tagliatelo a rondelle; sbucciate lo spicchio di aglio e dividetelo in 4 parti.*
SFILETTATE *gli sgombri, tagliateli a losanghe di circa 2 cm di lato e metteteli a marinare in una pirofila con un rametto di maggiorana, lo scalogno, l'aglio, un cucchiaio di olio extravergine di oliva e aceto sufficiente a coprirli; dopo 30', scolate gli sgombri dalla marinata, asciugateli bene con carta da cucina, infarinateli e friggeteli in olio di arachide ben caldo per 2'.*
TAGLIATE *il cardo a listerelle, mettetele in una padella con un bicchiere di latte e un bicchiere di acqua fredda e cuocetele per 3', quindi scolatele, rimettetele nella stessa padella e fatele asciugare per 1-2' a fiamma viva.*
LASCIATE *intiepidire i cardi, poi infarinateli bene e friggeteli in abbondante olio di arachide per 1-2'.*
UNITE *sgombri e cardi e salateli; servite subito il fritto, accompagnandolo a piacere con un'insalata di soncino.*

Il carattere deciso dello sgombro marinato crea uno stimolante contrasto con il sapore del cardo

3 idee facili
con i cardi

Gratinati, con un formaggio dal gusto deciso; con le uova, per un accostamento classico; in insalata, dentro una mela... Sorprendenti

GRATINATI AL GORGONZOLA

Stemperate in una ciotola un cucchiaio di farina con mezzo bicchiere di vino bianco e un cucchiaio di olio extravergine. Portate a bollore una pentola di acqua, unite la crema di farina e vino e mescolate; tuffatevi 480 g di costole di cardi, cuocete per 15', poi scolateli. Amalgamate in una casseruola a fiamma media 150 g di panna e 200 g di gorgonzola dolce, unite i cardi e fateli insaporire nell'intingolo, quindi trasferite tutto in una pirofila, spolverizzateli con grana grattugiato e prezzemolo tritato e infornateli per 2' alla massima temperatura. Spegnete e lasciate riposare per qualche minuto i cardi a forno socchiuso. Dosi per 4-6 persone.

TRIFOLATI SULL'OMELETTE

Tagliate 120 g di cuore di cardo a fiammifero, saltatelo in padella con 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e 10 g di burro per 3-4', aggiungete mezzo spicchio di aglio e un ciuffetto di prezzemolo tritati, mescolate e spegnete. Preparate 4 omelette con 2 uova ciascuna: sbattete le uova con un pizzico di sale e un cucchiaio di panna e cuocete un'omelette per volta, con un filo di olio extravergine di oliva e una noce di burro, nella stessa padella dove avete fatto rosolare i cardi. Adagiate le omelette nei piatti, guarnitele con i cardi trifolati e portate in tavola. Dosi per 4 persone.

IN INSALATA CON MELA E SONCINO

Dividete in senso trasversale 2 mele verdi e scavate la metà inferiore di ciascuna; conservate le calotte superiori senza picciolo. Riducete la polpa delle mele a fiammifero e 120 g di cuore di cardo a striscioline. Mescolate la polpa della mela con i cardi, 20 g di grana grattugiato, 20 g di tartufo nero grattugiato, un filo di olio extravergine, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Disponete sul piatto di portata 40 g di soncino, adagiatevi le mezze mele scavate, farcitele con il composto di cardi, chiudete con la calotta, fissate tutto con uno stecco e servite. Dosi per 2 persone.

4 Piadine con cardi all'acciuga e crema all'aglio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 40' di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **250 g** farina
- **100 g** cardi puliti
- **40 g** burro
- **8** filetti di acciuga dissalati
- **2** teste di aglio piccole
- indivia riccia
- prezzemolo
- lievito per torte salate
- latte
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

IMPASTATE *la farina con 140 g di latte, il burro a temperatura ambiente, mezzo cucchiaino di lievito e 4 g di sale, quindi lasciate riposare il composto per 40'.*
TRITATE *2-3 ciuffetti di prezzemolo, spezzettate qualche foglia di indivia riccia, tagliate a julienne i cardi, dividete i filetti di acciuga in losanghe, regolate di sale e pepe e mescolate tutto (farcia).*
PORTATE *a ebollizione abbondante acqua, tuffatevi gli spicchi sbucciati delle teste di aglio e cuoceteli per 3'; cambiate acqua e ripetete l'operazione per altre 2 volte, quindi mettete nella stessa pentola mezzo litro di latte, portatelo a ebollizione e cuocetevi l'aglio finché non diventa molto tenero, scolatelo e frullatelo con 50 g di olio, 40 g di latte e un pizzico di sale.*
DIVIDETE *l'impasto in palline da 60 g ciascuna e stendetele in modo da formare delle piadine circolari (ø 20 cm).*
CUOCETE *una piadina per volta in una padella ben calda per 1'; voltatela dall'altro lato e proseguite la cottura per 1' e mezzo. Preparate così le altre piadine.*
TAGLIATE *ciascuna piadina a metà, spalmate un cucchiaino abbondante di crema all'aglio, distribuite la farcia, chiudete le piadine a cono e servite.*

L'aglio, bollito prima nell'acqua e poi nel latte, diventa dolce e facilmente digeribile

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**8 novembre***

LO STILE IN TAVOLA Piatto grande dei tortelloni, piatto dell'arrosto, piatto dell'omelette, piatto dell'insalata con mela e piattino della piadina Jharberink Porcelain, piattino piccolo dei tortelloni e piatto grande della piadina Adriana Vaccarino, ciotole dei cardi fritti e ciotola dei cardi gratinati Simona Panetta, tovaglietta fucsia dell'arrosto Zara Home, tessuti Dedar.

frittelle in passerella

FARCITE, GLASSATE, COPERTE DI ZUCCHERO, TUTTE RIGOROSAMENTE FRITTE. PER FESTEGGIARE IL CARNEVALE QUEST'ANNO ABBIAMO ESTRATTO DALL'ANTA PIÙ **TENTATRICE** DEL NOSTRO ARCHIVIO LE VOSTRE RICETTE PREFERITE. ECCO L'IRRESISTIBILE TOP TEN

1 Misto fantasia

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g farina
250 g zucchero a velo più un po'
170 g latte
70 g zucchero semolato
40 g burro fuso
35 g albume
30 g pinoli
30 g gherigli di noce
5 tuorli – lievito in polvere per dolci
essenza di anice – cacao amaro
succo di limone – coloranti alimentari
olio di arachide – sale

AMALGAMATE *bene la farina con lo zucchero semolato, il burro fuso, il latte, i tuorli, un pizzico di sale e mezza bustina di lievito.*
DIVIDETE *in tre parti la pastella ottenuta; profumate una parte con essenza di anice, una con un cucchiaio di cacao amaro e una con pinoli e noci tritati.*
SCALDATE *l'olio e tuffatevi la pastella a cucchiaini: friggete per 2-3', fino a ottenere delle palline dorate, esaurendo le tre pastelle.*
IMPASTATE *lo zucchero a velo con l'albume e qualche goccia di succo di limone finché diventerà un composto fluido: coloratelo in parte con i coloranti (glassa). Aiutandovi con conetti di carta da forno, decorate le frittelle a piacere con la glassa, lasciandone alcune lisce, che potrete spolverizzare con zucchero a velo.*
DISPONETELE *sull'alzatina per servirle.*

Foto Texture di 123rf

2 Frati fritti

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti più 3 ore e 30′ di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g farina speciale per pizza
200 g patate lessate pelate
50 g burro
40 g zucchero più un po′
20 g lievito di birra
2 uova
mezza bustina di vanillina
scorza grattugiata di un'arancia
olio di arachide sale

PASSATE *le patate con lo schiacciapatate e impastatele con la farina, il burro fuso, lo zucchero, un pizzicone di sale, il lievito sbriciolato, le uova, la vanillina e la scorza dell'arancia. Quando l'impasto sarà liscio e omogeneo ponetelo in una ciotola, copritelo con un canovaccio umido e lasciatelo lievitare per 3 ore.*
DIVIDETELO *poi in 16 palline, copritele con il canovaccio umido e lasciatele lievitare per altri 30′.*
MODELLATE *quindi i "frati" bucando con un dito il centro delle palline di pasta e facendole roteare attorno a esso con cautela fino a ottenere delle ciambelle. Tuffateli subito in abbondante olio ben caldo per 4-5′, girandoli per farli dorare uniformemente.*
SCOLATE *i frati fritti e passateli direttamente nello zucchero, distribuito su un vassoio, e serviteli subito.*

3 Nodi d'amore

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g farina
120 g burro morbido
100 g Marsala
1 uovo
lievito in polvere per dolci
zucchero a velo
cannella in polvere
olio di arachide – sale

IMPASTATE *la farina con il burro, l'uovo, il Marsala, un cucchiaio di zucchero a velo, un pizzico di sale, mezzo cucchiaino di cannella e altrettanto lievito in polvere.*
FATE *riposare la pasta, coperta, per 30′, poi tiratela in sfoglie non troppo sottili.*
TAGLIATELE *a strisce larghe 1 cm e lunghe circa 15 cm, quindi ripiegatele formando dei "nodi".*
FRIGGETELI *in abbondante olio caldo, fino a completa doratura. Scolateli su carta da cucina quindi cospargeteli con zucchero a velo e serviteli ancora caldi.*

4 Bignè alla crema

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g farina
250 g crema pasticciera
50 g burro
25 g zucchero semolato
6 uova – cannella in polvere
zucchero a velo – olio di arachide – sale

PORTATE *a bollore in una casseruola 300 g di acqua con il burro e un pizzico di sale, quindi versatevi la farina tutta insieme e cuocetela mescolando finché la "polentina" ottenuta non si staccherà dalla parete della casseruola.*
TRASFERITELA *in una ciotola, lasciatela raffreddare, poi incorporatevi lo zucchero e le uova, uno alla volta.*
PRENDETE *l'impasto a piccole cucchiaiate e friggetelo in abbondante olio caldo: i bignè si gonfieranno in cottura.*
AROMATIZZATE *la crema pasticciera con un cucchiaino di cannella, poi riempite i bignè usando una tasca da pasticciere con bocchetta sottile. Cospargeteli di zucchero a velo.*

6 Girandole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g farina – **50 g** burro
25 g zucchero
6 uova – **1** baccello di vaniglia
limone – olio di arachide – sale

PORTATE *a bollore 300 g di acqua con il burro, lo zucchero, i semi della vaniglia e poco sale. Unite la farina tutta insieme e cuocete la "polentina" finché non si staccherà dalla parete della casseruola.*
FATELA *raffreddare, quindi incorporatevi le uova, uno alla volta, e la scorza grattugiata del limone.*
FATE *scendere l'impasto da una tasca da pasticciere con bocchetta grossa direttamente nell'olio bollente, in "serpentelli" arrotolati a girandola e friggeteli fino a doratura.*
SCOLATE *le girandole su carta da cucina.*

5 Mini carteddate

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g farina
150 g vino bianco secco
1 uovo – zucchero a velo
limone – miele – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE *la farina con il vino, 4 cucchiai di olio extravergine, uno di zucchero a velo, un pizzico di scorza grattugiata di limone e una presa di sale.*
FATE *riposare la pasta per 30′, poi stendetela in sfoglie sottili che taglierete con la rotella dentata in nastri larghi 5 mm.*
ARROTOLATE *i nastri su se stessi (carteddate) fissandone l'ultimo tratto con una punta di uovo sbattuto.*
FRIGGETE *le carteddate in olio di arachide caldo. Scolatele e spennellatele di miele.*

7 Castagnole al limone e zenzero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
250 g farina
140 g zenzero fresco pelato
80 g cedro candito
50 g burro – **6** uova – **1** limone
zucchero – olio di arachide – sale

GRATTUGIATE *lo zenzero, raccoglietene la polpa in una garza e strizzatela, fino a ricavare 70 g di succo.*
PORTATE *a bollore 300 g di acqua con 25 g di zucchero, un pizzico di sale, la scorza del limone grattugiata e un cucchiaio del suo succo. Aggiungete quindi il burro e riportate a bollore.*
UNITE *la farina tutta in una volta, rimestando con energia, infine il succo di zenzero e cuocete per 1′, spegnete e continuate a mescolare finché il composto non si sarà raffreddato. Incorporate le uova, uno alla volta, poi un cucchiaino di succo di limone e il cedro tagliato a dadini piccoli.*
SCALDATE *abbondante olio e calatevi il composto a mezze cucchiaiate; lasciate gonfiare e dorare le castagnole rigirandole per 2′ con un mestolo forato, poi scolatele su carta da cucina.*
RACCOGLIETELE *in una ciotola con il fondo cosparso di zucchero e fatevele rotolare per zuccherarle.*

8 Ciambelle con uvetta e Aleatico

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti più 2 ore e 30' di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g farina più un po'
280 g vino Aleatico
120 g latte – **100 g** uvetta
50 g burro
20 g zucchero più un po'
1 uovo – lievito di birra fresco
olio di arachide – sale

IMPASTATE *la farina con il burro ammorbidito, 10 g di lievito sbriciolato, lo zucchero, 50 g di Aleatico, l'uovo, il latte e un pizzico di sale.*
FATE *una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela lievitare per circa 45' a 28 °C.*
AMMOLLATE *l'uvetta in 200 g di Aleatico.*
SCHIACCIATE *e allungate la pasta sulla spianatoia infarinata, cospargetela con l'uvetta ben asciugata, quindi rimpastatela, fatene una palla, spennellatela con l'Aleatico rimasto e lasciatela riposare coperta per altri 60'.*
STENDETELA *infine a 4 mm di spessore. Ritagliatevi dei dischi con un tagliapasta ø 8 cm, poi "forateli" all'interno con un tagliapasta ø 4 cm. Rimpastate i ritagli, stendeteli nuovamente per ottenere altre "ciambelle" di pasta, fino ad averne 20.*
SISTEMATELE *su una placca coperta con carta da forno, copritele con un canovaccio e fatele lievitare di nuovo per altri 40'.*
FRIGGETELE *in abbondante olio caldo per 3-4', voltandole sui due lati.*
SCOLATELE *su carta da cucina, poi passatele ancora ben calde nello zucchero perché se ne rivestano e servitele subito.*

9 Churros con salsa di zucchero grezzo

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g farina
120 g zucchero grezzo
100 g latte – **30 g** burro
25 g olio extravergine di oliva
2 uova – zucchero semolato
olio di arachide – sale

VERSATE *in una pentola 500 g di acqua con il latte, l'olio extravergine, un cucchiaio di zucchero semolato, un pizzico di sale e portate a ebollizione.*
UNITE *la farina tutta insieme e mescolate energicamente fino a che il composto non si staccherà dalle pareti della pentola. Fate intiepidire quindi unite le uova, uno per volta, mescolando per incorporarle bene.*
RACCOGLIETE *il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta dentellata (ø cm 1,5) e formate i churros facendoli cadere direttamente in una padella con abbondante olio bollente.*
FRIGGETELI *rigirandoli per meno di 1′ e scolateli su carta da cucina.*
SCIOGLIETE *in un pentolino lo zucchero grezzo con il burro e un cucchiaio di acqua. Mescolate fino a quando non inizia a rapprendere leggermente in una salsa.*
SERVITE *i churros caldissimi con la salsa.*

10 Chiacchiere al miele e semi di papavero

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
350 g farina – **50 g** zucchero
50 g burro – **25 g** vino bianco secco
25 g liquore all'anice
8 g lievito in polvere per dolci
3 tuorli – **1** bustina di vanillina
miele – olio di arachide
semi di papavero – sale

IMPASTATE *farina, zucchero, burro, vino, liquore, lievito, tuorli, vanillina e un pizzico di sale fino a ottenere una pasta soda. Lasciatela riposare in frigorifero, coperta, per circa 1 ora.*
STENDETELA *in una sfoglia molto sottile (anche con l'aiuto della macchina tirapasta), quindi ritagliatevi dei rettangoli di circa 12x6 cm (chiacchiere).*
PRATICATE *sulle chiacchiere 5 taglietti obliqui, quindi friggetele nell'olio bollente fino a quando non si saranno gonfiate e dorate (basteranno pochi minuti). Scolatele su carta da cucina.*
SCIOGLIETE *sul fuoco dolce 3 cucchiaiate abbondanti di miele di acacia in un pentolino in modo da renderlo fluido.*
SPENNELLATE *le chiacchiere con il miele, lucidandole, e cospargetele con i semi di papavero.*

Il caramello

QUANDO LO ZUCCHERO CUOCE, CAMBIANDO COLORE, PARTE DELLE NOTE DOLCI VIRA VERSO UN **PIACEVOLE AMAROGNOLO**, CHE LO RENDE UN COMPLEMENTO OTTIMO PER CREME E FRUTTA, FRESCA E SECCA

A CURA DI WALTER PEDRAZZI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

Il caramello si ottiene semplicemente cuocendo lo zucchero semolato. Non è necessario aggiungere acqua, perché con il calore lo zucchero si scioglie comunque, diventando liquido. **L'acqua**, *tuttavia, può facilitare l'operazione: contribuisce a diluire lo zucchero, lo distribuisce e lo riscalda in maniera più omogenea, mantenendolo sotto i 100 °C, finché non è evaporata del tutto. A questo punto,* **la temperatura sale** *e lo zucchero comincia a cuocere, a 102-103 °C. La quantità di acqua che si aggiunge in questa fase non è rilevante: più se ne aggiunge, più tempo impiega a evaporare e più tempo serve per arrivare al punto di cottura dello zucchero. Senza l'acqua, si rischia che lo zucchero si sciolga in modo meno omogeneo, formando qualche grumo e cuocendo più in alcune zone che in altre: per questo,* **occorre mescolarlo** *con maggiore attenzione. Una volta ottenuto il caramello, si può intervenire, a seconda delle necessità di utilizzo, aggiungendo acqua, panna o burro per creare salse o caramelle morbide.* **Le pentole** *più adatte per questa preparazione sono piccoli pentolini di rame, ottimo conduttore di calore.*

PER CRÈME CARAMEL E BUDINI

1-2. *Sciogliete 150 g di zucchero con 80 g di acqua; portate a bollore, mescolando piano, per favorire la soluzione. Smettete però di mescolare quando cominciano a formarsi bolle grosse e un po' filanti: lo zucchero ha raggiunto la temperatura di cottura e muovendolo si rischia di incorporare aria, che lo farebbe cristallizzare, rovinandolo.* **3-4.** *Per preparare il classico caramello da versare negli stampini da budino, lo zucchero va cotto finché non* **diventa scuro** *(165-180 °C): il suo sapore sarà più amaro, ideale per contrastare la grassezza dolce della crema. Distribuitelo in 10 stampini. Il caramello si manterrà morbido perché il contatto con la crema lo reidrata: se lo faceste invece raffreddare da solo, diventerebbe una lastra croccante.*

SALSA FLUIDA

1-2. *Cuocete lo zucchero come nella prima sequenza; una volta raggiunto un grado di cottura medio (un po' più chiaro del precedente, 160-165 °C), aggiungete acqua per reidratarlo, in quantità pari alla metà del suo peso; appena versata, farà cristallizzare il caramello.* **3-4.** *Cuocetelo finché non si scioglierà di nuovo, poi lasciatelo* **raffreddare in una ciotolina**. *Continuando a mescolare, evapora ancora un po' di acqua, rendendo la salsa "mielosa". Unendo una piccola noce di burro, il caramello sarà più aromatico e assumerà un colore opalescente.*

FRUTTA CARAMELLATA

1-2. *Preparate un caramello abbastanza chiaro, poi abbassate la sua temperatura in un bagnomaria freddo, per evitare che prosegua la cottura diventando troppo scuro.* **3.** *Intingetevi la frutta da caramellare con l'aiuto di stecchini o forchettine, immergendo un pezzo per volta: in questo modo eviterete che il caramello* **si raffreddi**, *rapprendendosi. Appoggiate via via la frutta su carta da forno, finché il caramello non si sarà indurito.*

CROCCANTE

1-2. *Sciogliete 120 g di zucchero, senza aggiungere acqua e* **mescolando** *per evitare che bruci, finché non sarà tutto liquefatto: smettete quindi di mescolare e lasciatelo cuocere fino a quando non diventa scuro.*
3. *Tostate leggermente in forno la frutta secca (120 g circa) per scaldarla, in modo da evitare sbalzi termici che danneggerebbero il caramello. Versatela nel caramello.*
4. *Mescolate in modo da ricoprire bene la frutta secca con il caramello: ci vorranno 2-5′; dopo spegnete il fuoco.*
5. *Versate il composto su un piano di marmo (o in uno stampo unto o antiaderente).*
6. *Mescolate il croccante appiattendolo e livellandolo più volte, con l'aiuto di due spatole unte con un filo di olio di semi, mentre si intiepidisce. Questa operazione consente una distribuzione più omogenea del caramello. Lasciatelo raffreddare e indurire, quindi tagliatelo a piacere.*

1

2

3

4

5

6

CARAMELLE MOU

1

2

3

4

1. *Scaldate 200 g di zucchero, portatelo a bollore e cuocetelo in un caramello chiaro. Aggiungete quindi circa 70 g di panna fresca.*
2. *Mescolate finché i cristalli che si saranno formati non si scioglieranno nuovamente in un composto fluido.*
3. *Versatelo in stampini di silicone e lasciatelo raffreddare: il caramello si consoliderà mantenendo una consistenza morbida.*
4. *Sformate le caramelle. Se non avete stampi di silicone, potete utilizzare anche gli stampini per il ghiaccio, ungendo leggermente le cavità con un filo di olio di semi.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***10 novembre***

LO STILE IN TAVOLA Stampo in silicone Silikomart.

Nella prossima puntata: **i tagli delle verdure**

Dolcissima crêpe Suzette

IN SALA È SEDUTO UN FUTURO RE. IN CUCINA UN GIOVANE APPRENDISTA SBAGLIA IL DESSERT A LUI DESTINATO. E, COME SPESSO ACCADE, L'ERRORE SI TRASFORMA SUBITO IN UN SUCCESSO. IL NOME DEL PIATTO, POI, È UN **OMAGGIO GALANTE** A UNA DAMA FORTUNATA

RICETTA GIOVANNI ROTA **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

"Chiamatela Suzette!". Così esclamò Edoardo VII, futuro re di Inghilterra, quando nel 1895, seduto al tavolo del Café de Paris di Montecarlo, gli fu servita al momento del dessert una crêpe speciale, creata per l'occasione dal grande chef Escoffier. All'inedito dolce mancava, infatti, ancora un nome. E fu così che il re lo intitolò alla dama al tavolo con lui. Chi essa fosse non è dato sapere. Un'amante, un'amica forse? A ogni modo il risultato fu un tale successo che nessuno si accorse dell'errore commesso dal giovane apprendista dello chef, Henry Charpentier, il quale avrebbe versato accidentalmente dell'alcol, non previsto nella ricetta, sulle crêpe quasi pronte. Secondo alcune fonti, però, un tale misfatto non sarebbe potuto accadere al cospetto di Escoffier e questa storia resterebbe solo una leggenda. A creare la famosa crêpe, forse, fu invece nel 1897 Monsieur Joseph, maître del Ristorante Marivaux di Parigi, come omaggio all'attrice francese Suzanne Reichenberg, vezzeggiativo Suzette, che quell'anno recitava nel vicino teatro La Comédie-Française, preparando in scena proprio delle crêpe.

IL SERVIZIO PERFETTO VORREBBE DUE CRÊPE PER COMMENSALE

PIÙ AROMA
Date più colore e profumo alle crêpe, aggiungendo alla fine scorzette di arancia.

La ricetta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g latte a temperatura ambiente
130 g burro
120 g zucchero
100 g farina
100 g Grand Marnier **50 g** Cognac
4 arance **2** uova a temperatura ambiente
limone sale

MESCOLATE *in una ciotola le uova con la farina, sbattendo delicatamente con una frusta rigida e non molto lunga per non incorporare troppa aria. Proseguite finché la pastella non sarà liscia e senza grumi, poi unitevi il latte, poco alla volta, mescolando con delicatezza così da non formare schiuma. Aggiungete, alla fine, un pizzico di sale.*
SCIOGLIETE *in una casseruola 20 g di burro, a fuoco dolcissimo, quindi versatelo a filo nella pastella e amalgamate bene.*
FONDETE *10 g di burro in una padella (ø 18 cm), versatevi 40 g di pastella, poi afferrate la padella dal manico e fatela roteare per distribuire la pastella in modo omogeneo sul fondo, senza però farla straripare sui bordi. Cuocetela per 1' e 15 secondi, voltandola a metà cottura; preparate allo stesso modo altre 11 crêpe senza aggiungere altro burro. Tenetele da parte.*
SPREMETE *le arance ricavandone il succo.*
SCALDATE *100 g di burro in un'ampia padella, senza farlo imbrunire, quindi aggiungete lo zucchero e sciogliete tutto a fuoco molto basso, finché non otterrete una salsa color caramello chiaro (tipo mou). Unite nella salsa un cucchiaino di succo di limone, il succo di arancia, il Grand Marnier e portate a bollore; riducete la fiamma, immergetevi le crêpe, una alla volta, sgocciolatele via via su un vassoio e ripiegatele in 4: prima a mezzaluna, poi a spicchio.*
RIMETTETE *le crêpe nella padella (anche in 2 volte), bagnatele con il Cognac e "flambatele": inclinate la padella in modo che la fiamma del fornello tocchi il distillato, incendiandolo. Lasciate spegnere la fiammata, poi cuocete per altri 15 secondi.*
TOGLIETE *le crêpe dalla padella e fate ridurre solo la salsa per 1'.*
SERVITELE *subito irrorate con la salsa.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***6 settembre***

Gli errori più comuni

Una volta cotte, le crêpe hanno grumi, fori e bolle d'aria

L'ERRORE
Il latte è stato versato nella pastella tutto in una volta o quando le uova e la farina non erano ancora ben amalgamate, creando grumi. Oppure la pastella è stata sbattuta a lungo e con troppa energia, incorporando aria e formando schiuma.

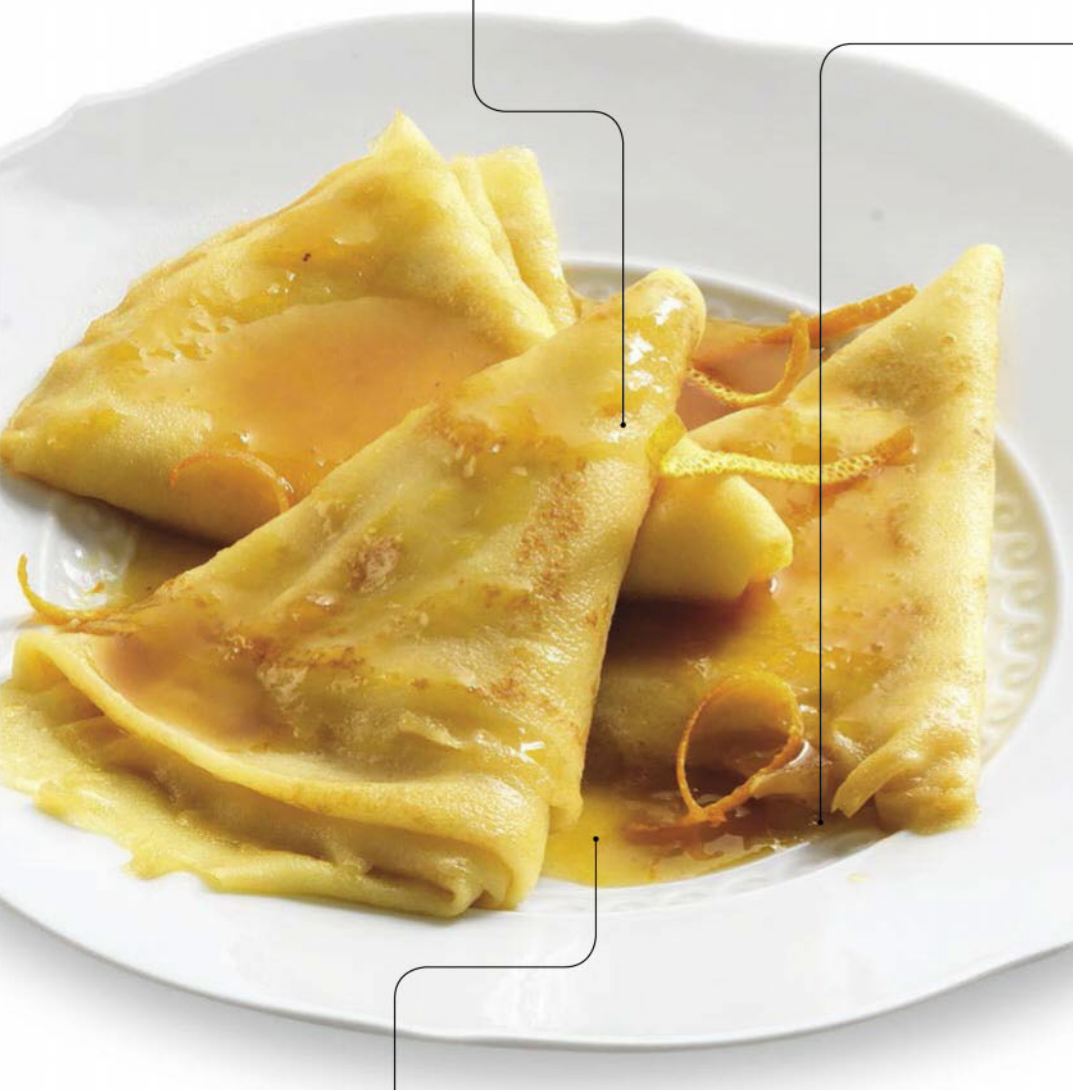
LA SOLUZIONE
Mescolate prima le uova con la farina, ottenendo un composto liscio e senza grumi, poi unite il latte, poco alla volta, e lavorate con molta delicatezza.

2

Il bordo è secco e si accartoccia

L'ERRORE
La pastella è stata distribuita nella padella in modo disomogeneo, arrivando fino ai bordi, dove si è bruciacchiata.

LA SOLUZIONE
Distribuite la pastella solo sul fondo della padella evitando che salga sui bordi.

3

La salsa al caramello è densa e amara

L'ERRORE
Il burro e lo zucchero si sono bruciati leggermente, assumendo un color caramello intenso. La temperatura molto alta raggiunta nella padella ha fatto evaporare velocemente i liquidi aggiunti, limone, arancia e Grand Marnier. Il risultato è una salsa densa non in grado di inumidire le crêpe.

LA SOLUZIONE
Tenete il fuoco molto basso, sia quando sciogliete il burro all'inizio, sia quando aggiungete lo zucchero e successivamente tutti i liquidi.

Astuzie di cuoco

Nella foto sopra si vedono due crêpe: quella a destra è sottile al punto giusto, tanto da essere trasparente, mentre quella a sinistra è troppo spessa, con l'aspetto di una frittatina e un netto sapore di uovo che guasta la delicatezza finale della preparazione. Per evitare questo inconveniente non superate la dose di pastella consigliata per ogni crêpe e regolatene la quantità in base al diametro della padella: 30 g per ø 14-16 cm; 40 g per ø 18 cm; 50 g per ø 20-22 cm.

3 variazioni sul panzerotto

DA MANGIARE CALDISSIMO, MORSO DOPO MORSO, QUESTO FAGOTTO FILANTE RACCHIUDE LA PROMESSA DEL BUONUMORE. ECCOLO SIA **FRITTO** SIA **AL FORNO**

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

Ricetta classica

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora e 15' di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

350 g farina speciale per pizza più un po'
300 g pomodori pelati sgocciolati (1 confezione da 400 g)
200 g mozzarella a pasta filata soda
8 g lievito di birra fresco
olio di arachide   olio extravergine di oliva   sale   pepe

"Street food" all'italiana

Il profumo del fritto, da sempre, è il richiamo irresistibile a quel verace mangiare di strada da concedersi nei momenti di svago. Fra tanti, il panzerotto è uno dei più ghiotti cibi da passeggio, interpretato in diverse varianti di regione in regione: classico; solo con formaggio; con provola, prosciutto e parmigiano; con ricotta, uova e prezzemolo; con alici diliscate. Farlo a casa è più semplice di quanto si pensa. Bastano farina, lievito, pomodoro, mozzarella e quei piccoli gesti di lavorazione che fanno la differenza.

COME SI FA

1 MESCOLATE *in una ciotola la farina, il lievito sbriciolato, 35 g di olio extravergine di oliva, 180-200 g di acqua tiepida, gradualmente, infine un pizzico di sale.*

2 TRASFERITE *il composto sulla spianatoia, lavoratelo con i polsi finché non otterrete un panetto compatto e omogeneo: se necessario aggiungete un altro cucchiaio di acqua.*

3 VERIFICATE *che l'impasto sia morbido ed elastico ma non umido e appiccicoso. Fatelo lievitare in una ciotola coperta con la pellicola, al tiepido, per 40-45′.*

4 ROSOLATE *i pomodori in una casseruola con un cucchiaio di olio extravergine e un pizzico di sale per 8-10′, spezzettandoli via via con il cucchiaio. Spegnete e lasciate raffreddare. Sminuzzate la mozzarella e mescolatela in una ciotola con i pomodori, un pizzico di sale e di pepe e, a piacere, un trito di basilico o un pizzico di origano (ripieno).*

5 DIVIDETE *l'impasto in 8 palline da 60-70 g ciascuna, sistematele su un vassoio, copritele con la pellicola e lasciatele lievitare per 30′, finché non saranno raddoppiate di volume.*

6 STENDETE *ogni pallina di impasto con le dita su un piano infarinato, ottenendo dei dischi spessi circa 5 mm (ø 15 cm).*

7 FARCITE *il centro di ogni disco con un cucchiaio abbondante di ripieno.*

8 CHIUDETE *i dischi a mezzaluna e premete bene lungo i bordi per sigillarli.*

9 FRIGGETE *i panzerotti, a due a due, in abbondante olio di arachide caldo (165-170 °C) per 3-4′, voltandoli spesso. Sgocciolateli su carta da cucina e serviteli.*

Le tre variazioni *alle pagine seguenti*

1

La farina **integrale** dà alla pasta sapore e consistenza piacevolmente grossolani, esaltando il carattere robusto del ripieno

RUSTICO

Alla valtellinese

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′ più 1 ora e 15′ di lievitazione

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **250 g** verza
- **200 g** farina 00
- **150 g** farina integrale
- **120 g** porro
- **120 g** prosciutto crudo
- **120 g** formaggio tipo bitto o fontina,

8 g lievito di birra fresco – **1** scalogno
aglio – prezzemolo – alloro – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

SETACCIATE *le farine in una ciotola, unite il lievito ben sbriciolato, 35 g di olio extravergine, 180 g di acqua tiepida, un pizzico di sale e procedete nella preparazione della pasta come nella ricetta classica, formando 8 palline; copritele con la pellicola e fatele lievitare per altri 30′.*

TRITATE *lo scalogno e soffriggetelo in una casseruola velata di olio con uno spicchio di aglio e una foglia di alloro per 2-3′.*
MONDATE *la verza e il porro, tagliateli a striscioline e a rondelle, uniteli nella casseruola con lo scalogno, brasateli a fuoco vivo per 1′, poi abbassate la fiamma al minimo, insaporite con un pizzico di sale, bagnate con un mestolino di acqua e stufate tutto, con il coperchio, per 20′ circa. Spegnete e unite un grosso ciuffo di prezzemolo tritato (ripieno).*
TAGLIATE *a cubetti piccoli il formaggio e a striscioline il prosciutto crudo.*
STENDETE *ogni pallina di impasto con le dita su un piano infarinato, ottenendo 8 dischi spessi circa 5 mm (ø 15 cm).*
RIEMPITELI *con un cucchiaio di ripieno, qualche cubetto di formaggio e striscioline di prosciutto, poi chiudeteli a mezzaluna e sigillate bene i bordi premendoli con le dita.*
FRIGGETE *i panzerotti a due a due in olio di arachide caldo (165-170 °C oppure fate la prova con una briciola di pane, quando diventa dorata l'olio è pronto) per 3-4′ voltandoli spesso. Sgocciolateli su carta da cucina e serviteli subito.*

➜ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***22 novembre***

LO STILE IN TAVOLA Tovagliolo rosso dei panzerotti alla valtellinese Linum, piatto dei panzerotti con spigola e spezie Amazon Basics/ Cucina; casseruola Alessi.

DOLCE

Cuor di cioccolato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30′ di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **160 g** farina 00
- **130 g** lamponi
- **125 g** panna fresca
- **75 g** latte
- **70 g** cioccolato fondente
- **60 g** zucchero semolato più un po′
- **50 g** nocciole sgusciate

burro – zucchero a velo – arancia – sale

FRULLATE *le nocciole con un cucchiaino di zucchero semolato e mescolatele con 60 g di farina. Scaldate il latte in una casseruola con 75 g di acqua, 30 g di burro e un pizzico di sale; versatevi il mix di nocciole e farina, mescolate velocemente e trasferite la massa su un piano per farla raffreddare (pasta).*
TRITATE *il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola. Portate a bollore la panna con poca scorza di arancia grattugiata, versatela sul cioccolato e mescolate fino a fonderlo, ottenendo una crema (ganache). Fatela raffreddare per 30′, finché non sarà consistente. Frullate i lamponi con lo zucchero semolato ricavando una salsa.*
UNITE *il resto della farina alla pasta di nocciole, impastatela e stendetela allo spessore di 4-5 mm; ritagliatevi 12-14 dischi, ponetevi al centro un cucchiaino di ganache, richiudeteli a metà e sigillate bene i bordi.*
ADAGIATE *i panzerotti ottenuti su una teglia foderata di carta da forno e infornateli a 200 °C (forno ventilato) per 7-8′. Fateli raffreddare, spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli con la salsa ai lamponi.*

MARINARO

Con spigola e spezie

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′ più 1 ora e 15′ di lievitazione

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
350 g farina 0 **250 g** polpa di spigola
250 g passata di pomodoro
8 g lievito di birra fresco **1** porro
spezie (zenzero, paprica dolce e cannella in polvere, chiodi di garofano tritati, noce moscata)
semi di sesamo aglio prezzemolo
olio extravergine di oliva sale pepe

PREPARATE *16 palline di impasto come nella ricetta classica lavorando la farina, il lievito, 35 g di olio, 180 g di acqua tiepida, un pizzico di tutte le spezie, 2 cucchiai di semi di sesamo e un pizzico di sale. Fate lievitare le palline, coperte con la pellicola, per 30′.*
SMINUZZATE *finemente la polpa di spigola.*
MONDATE *il porro e affettatelo sottile. Soffriggetelo in una casseruola con un cucchiaio di olio per 2-3′, poi unite la spigola, sale, pepe e cuocete per altri 2′. Spegnete e fate intiepidire (ripieno).*
STENDETE *le palline di pasta in 16 dischi (ø 8-9 cm). Riempiteli con un cucchiaio di ripieno, chiudeteli a mezzaluna e sigillate bene i bordi: otterrete dei panzerottini.*
INFORNATELI *a 200 °C (forno ventilato) o 250 °C (statico) per 10′ circa.*
SFORNATELI *e serviteli con una salsa di pomodoro, profumata con prezzemolo e aglio.*

A Ivrea, ogni scherzo vale

LA CITTÀ DEL CANAVESE È FAMOSA PER UNO DEI **CARNEVALI** PIÙ RUSPANTI E DIVERTENTI D'ITALIA, MA LA ZONA HA MOLTO ALTRO DA OFFRIRE. A COMINCIARE DA VINI ECCELLENTI E DA UN SALAME... FINTO, EPPURE SQUISITO

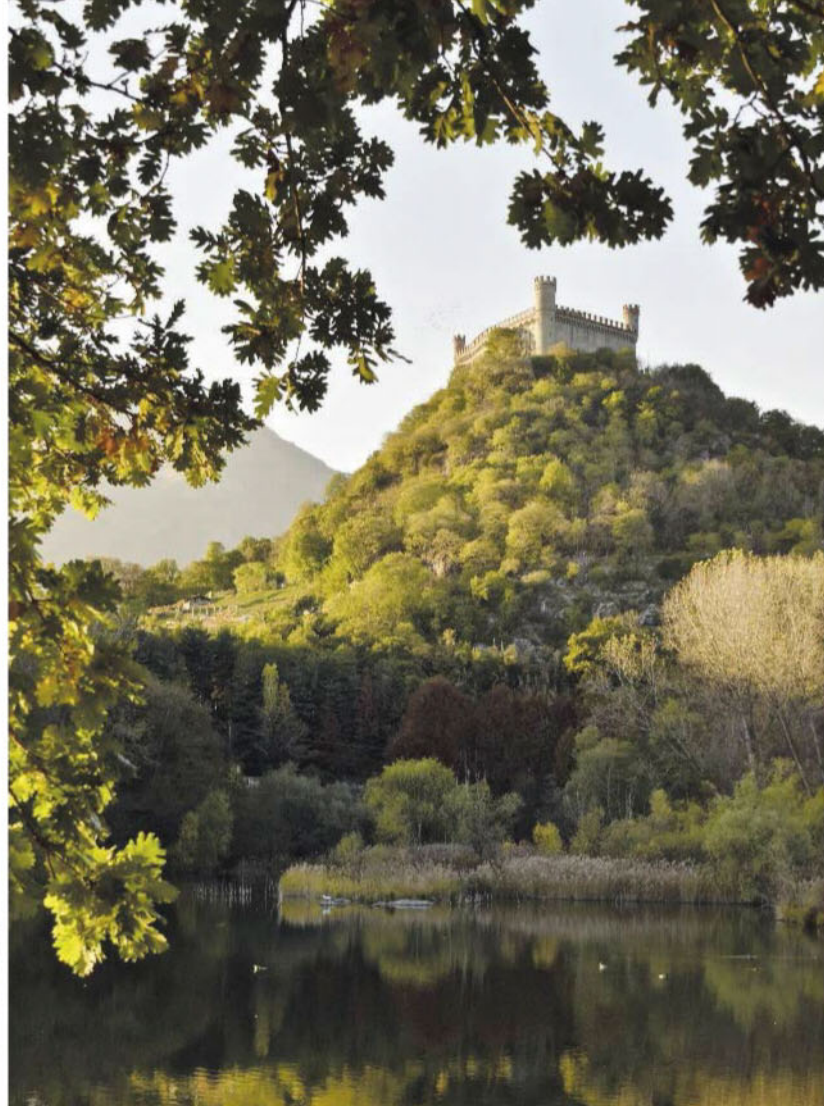
TESTO DANILO POGGIO

Nel Canavese, il Piemonte è diverso. Qui, a un passo dalla Valle d'Aosta, le colline si trasformano in massicci rilievi alpini e la cucina accoglie gli ingredienti umili e le ricette robuste delle zone di montagna.

Anche il nebbiolo, vitigno simbolo della regione, che nelle Langhe dà gli eleganti e pregiati Barolo e Barbaresco, deve darsi da fare per sopravvivere in un ambiente difficile; è piantato sui terreni lasciati liberi dal ritirarsi di un enorme ghiacciaio e modellati dall'ingegno dell'uomo, che nella zona di Carema ha scavato terrazzamenti nei fianchi scoscesi dei monti e li ha sostenuti con muri a secco. Le viti crescono tra i 350 e i 700 metri di altitudine, sostenute da pergole appoggiate ai *pilun*, i pilastrini di pietra che immagazzinano il calore del sole durante il giorno, per rilasciarlo nelle ore notturne. Questo storico metodo di produzione, tanto raro che è diventato un presidio Slow Food, dà il vino **Carema**, austero e perfetto per i piatti vigorosi della zona. Si può acquistare direttamente in cantina, presso la cooperativa Cantina Produttori Nebbiolo di Carema, che firma ottime etichette a prezzi vantaggiosi, o dall'azienda Ferrando, ora alla quinta generazione di una famiglia che è un vero punto di riferimento sia per il Carema sia per il secondo vino bandiera del Canavese, il bianco Erbaluce di Caluso. Oppure si può visitare la fornitissima enoteca Cantine Morbelli di Ivrea, che affianca alle etichette di zona una vasta selezione del meglio dell'enologia nazionale ed è anche sede di un delizioso ristorantino.

Ecco un pretesto in più per scoprire la capitale del Canavese, poco considerata, a torto, dal turismo. Tra l'altro, non c'è periodo migliore di questo per →

NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE SOPRA: i vigneti terrazzati a Carema del produttore Ferrando. SOTTO: la distribuzione di polenta e merluzzo fritto, durante il Mercoledì delle ceneri, segna la conclusione del Carnevale di Ivrea; un interno del castello di Agliè, splendida dimora sabauda ampiamente rimaneggiata nel Settecento; la lavorazione dei torcetti al burro nella panetteria Alfonsi di Agliè: si preparano con l'impasto del pane e sembrano grissini dolci ripiegati a goccia, con la superficie caramellata. A SINISTRA: l'"Abbruciamento degli scarli", il falò dei pali rivestiti di erica e ginepro, che si svolge in ogni quartiere di Ivrea, è tra i riti conclusivi del Carnevale.

Fotografie di M.Leonardi/ TurismoTorino, Maurizio Gjivovich, T. Spagone/Realy Easy Star, Edoardo Fornaciari/Luz, illustrazione Lorenzo Orlandi

PRODOTTI DI ZONA
IL SALAMPATATA

È un insaccato morbido con carne suina, lardo, patate bollite e spezie. Fresco e crudo, si affetta o si spalma su crostini.

Vademecum

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **LA MUGNAIA**
Nelle vie del centro medievale di Ivrea, cucina contemporanea firmata dallo chef emergente Marco Rossi. *www.mugnaia.com*
- **TRATTORIA MODERNA IL SIMPOSIO**
Adriano Presbitero in sala e la moglie Viviana in cucina esprimono una profonda conoscenza del Canavese in ogni piatto, richiamando la tradizione con ricercatezza. *www.trattoriamodernailsimposio.it*
- **MACELLERIA GASTRONOMIA GIORDANO**
A Ivrea, carne eccellente e specialità gastronomiche del territorio. Si può anche pranzare. *www.giordanocatering.it*
- **PASTICCERIA PANETTERIA ZOPPO**
Pani di ispirazione medievale, come quello al Pignoletto, e dolci tutti da assaggiare, come la polentina d'Ivrea all'uvetta e maraschino, i torcetti e gli eporediesi, con impasto di nocciole e cioccolato, che prendono il nome dall'antico toponimo di Ivrea, Eporedia. *Corso Vercelli 2, Ivrea, tel. 0125641485*

DOVE SOGGIORNARE

VILLA SOLEIL
Hotel di charme in una villa settecentesca, circondata da uno splendido parco, a breve distanza da Ivrea. *www.villasoleil.it*

GLI ALTRI INDIRIZZI

Pasticceria Balla www.torta900.com
Panetteria Alfonsi
Via Gozzano 16, Agliè
Cantine Morbelli www.morbelli.it
Bottega dei formaggi Via Costantino Nigra 32, Castellamonte
Cantina Produttori Nebbiolo di Carema www.caremadoc.it
Ferrando www.ferrandovini.it
Santa Clelia www.santaclelia.it
Cieck www.cieck.it
Orsolani www.orsolani.it
Per maggiori informazioni
www.canaveseturismo.org, www.storicocarnevaleivrea.it

→

programmare una gita qui, visto che il **Carnevale storico d'Ivrea** è uno dei più importanti d'Italia. Protagonista indiscussa è la mugnaia, la giovane che, secondo la tradizione, si oppose allo *jus primae noctis* preteso dal signore locale: gli mozzò la testa con un coltello per non sottostare alle sue voglie e fu di esempio per la popolazione che si ribellò, affrancando Ivrea dal giogo della tirannia. L'episodio è ricordato ogni anno con la spettacolare battaglia delle arance, che ha luogo dalla domenica al martedì grasso nelle piazze cittadine, in un clima inspiegabile per chiunque non abbia vissuto direttamente l'evento. Questo grande rito collettivo attrae migliaia di persone, che si godono la battaglia indossando un berretto frigio, il cappello rosso necessario per non essere bersaglio del lancio dei frutti. La tradizione si rispecchia anche nel cibo: durante i giorni di festa si svolgono fino a 11 fagiolate (dove si cucinano dai sette ai 15 quintali di fagioli per volta), oltre alla giornata della polenta e merluzzo fritto (uno dei piatti più tipici della zona), con la distribuzione di oltre duemila razioni.

Percorrendo le vie del centro storico, che salgono fino all'antico Duomo per arrivare al suggestivo e curioso castello, caratterizzato dalle tre rosse e snelle torri, si scopre che **Ivrea** non è solo Carnevale. Non per niente, ne fu affascinato anche il Carducci, che la ricordò come "la bella che le rosse torri specchia sognando a la cerulea Dora nel largo seno". Scendendo, invece, verso i quartieri di più recente costruzione, è d'obbligo una sosta alla Pasticceria Balla per assaggiare la **Torta 900**,

→

ARTE E DELIZIE SOPRA: Gianfranco Brassea presenta la ricchezza della produzione casearia del Canavese nella sua Bottega dei formaggi a Castellamonte. SOTTO: l'affascinante ciclo di affreschi con le *Storie della vita e passione di Cristo*, realizzato da Gian Martino Spanzotti intorno al 1490, nella chiesa di San Bernardino a Ivrea. A SINISTRA: una fetta di Torta 900 della Pasticceria Balla e il castello di Montalto Dora, risalente alla prima metà del XII secolo.

Fotografie di Marco Gabbin/Clickalps, Edoardo Fornaciari/LUZ, Toni Spagone/Realy Easy Star, Riccardo Lettieri

AGRICOLTURA E INDUSTRIA SOPRA: il paesaggio vicino al Lago di Viverone. Il Canavese presenta una particolarità eccezionale: passa dai 200 ai 4000 metri di altitudine in poche decine di chilometri. A SINISTRA, IN ALTO: un'operaia nella fabbrica Olivetti, nel 1964. L'azienda, fondata da Camillo Olivetti, sotto la guida di Adriano arrivò ad avere migliaia di dipendenti, diventando una delle più importanti del mondo. A SINISTRA, IN BASSO: il vino bianco principe della zona è l'Erbaluce di Caluso, che ha ottenuto la Docg nel 2010. Ottimo e versatile nella tradizionale versione ferma, grazie alla sua spiccata acidità, ben si presta a diventare un interessante e alternativo spumante Metodo classico. L'Erbaluce è notissimo anche nella sua declinazione Passito: non abboccato e sostenuto, ben si abbina ai dessert e ai formaggi. Nella foto, alcune bottiglie di tre tra le migliori cantine della zona: Orsolani, Cieck e Santa Clelia.

Fotografie di Sergio Del Grande/Mondadori Portfolio, Riccardo Lettieri, Davide Carlo Cenadelli/Sime, Riccardo Lettieri

→
una delizia costituita da due dischi al cacao, di pasta simile al pan di Spagna, farciti con una speciale crema al cioccolato. Ma meritano di essere scoperti anche Borgo Olivetti o i quartieri di Castellamonte, Bellavista e Canton Vesco, cioè l'anima contemporanea di Ivrea, fortemente plasmata da **Adriano Olivetti**, che ha valso alla città la candidatura per entrare a far parte del patrimonio Unesco, come esempio straordinario di "città industriale del XX secolo".
Fuori da Ivrea, invece, il Canavese è ancora una terra disseminata di boschi, e il paesaggio appare quasi selvaggio.
La tradizione contadina è fortemente radicata e si ritrova nella varietà dei prodotti tipici. Il salame di patate, per esempio, nasce dalla scarsa disponibilità di carne suina; la gustosa zuppa di cavolo, a base di pane raffermo, brodo e verza, è tanto solida da tagliarsi con il coltello, forse per dare l'illusione di avere nel piatto un cibo più importante e consistente. Tipici sono anche i *capunet*, involtini di cavolo verza ripieni di carne; i piatti a base di farina macinata a pietra di Pignoletto rosso di Banchette, un'antica varietà di mais recentemente recuperata, e i dolci come i canestrelli, i torcetti e le paste di meliga. Verso le montagne della **Valchiusella** si trovano formaggi eccezionali, dai tomini vaccini o caprini alle tome di alpeggio. Tutto il territorio è punteggiato di **castelli** che richiamano alla memoria l'antica tradizione cavalleresca iniziata con il mitico Arduino d'Ivrea, re d'Italia nei primi anni del Mille. Da visitare, c'è il castello di Pavone, ristrutturato in stile neogotico; il castello di Masino, con il suo salone da ballo e la collezione di carrozze, e, soprattutto, il Castello Ducale di Agliè che, grazie allo splendore dei suoi ambienti, è diventato un set suggestivo per alcune serie televisive, come *La Bella e la bestia* ed *Elisa di Rivombrosa*. Senza dimenticare palazzo Valperga di Masino a Caluso, che nelle cantine storiche ospita l'**Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino**, senz'altro il posto migliore per approfondire la conoscenza dei vini del territorio.

LA RICETTA TIPICA

Un piatto invernale, che si distingue per la CONSISTENZA MOLTO DENSA. I ricettari della zona prevedono che il cavolo rapa possa essere sostituito da rape tenere o verza. Chi ama i sapori rustici e forti raddoppia la quantità di aglio, ma il vero segreto sta nel brodo vegetale, che deve essere davvero eccellente.

Zuppa Canavesana

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg cavolo rapa
125 g pane tipo baguette
100 g pancetta magra a fette
50 g lardo
2 spicchi di aglio
grana grattugiato burro brodo vegetale

PREPARATE *un battuto di lardo e aglio, tagliate le fette di pancetta a listerelle, affettate il cavolo rapa e portate a bollore 1,2 litri di brodo vegetale.*

AFFETTATE *la baguette, ricavandone una decina di fette oblique.*
ROSOLATE *in una casseruola il battuto di lardo e aglio, unite la pancetta a listerelle e le fette di cavolo rapa; lasciate insaporire tutto, quindi versatevi sopra il brodo vegetale bollente e fate cuocere per 30′.*
FRIGGETE *in una noce di burro le fette di pane, facendole dorare da entrambi i lati.*
PONETE *in una pirofila un primo strato di fette di pane in modo che il fondo ne sia ricoperto, versatevi sopra 2 mestoli abbondanti di zuppa di cavolo rapa e cospargete tutto con un po' di grana grattugiato; ripetete l'operazione fino a terminare gli ingredienti.*
INFORNATE *la pirofila a 220 °C per 20′, facendo gratinare la zuppa, quindi portatela in tavola ben calda.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***9 novembre***

Piaceri di cantina in tête-à-tête

UN'ETICHETTA SCELTA E SORSEGGIATA A DUE PER CELEBRARE CON UNA PARENTESI INTIMA UN INCONTRO, UN RICORDO, UN MOMENTO SPECIALE. CON UNA DATA DEDICATA: 14 FEBBRAIO, SAN VALENTINO, **FESTA DEGLI INNAMORATI**

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

Per un aperitivo

1 PIEMONTE
Alta Langa Brut Nature Vigna Gatinera 2008 Fontanafredda *(27 euro).* Se un bicchiere tira l'altro e dall'aperitivo si passa alla cena, non occorre cambiare vino, si può proseguire con questo Pinot Nero metodo classico, firmato da una delle più importanti cantine piemontesi. Freschezza e profumi di pesca sono tipici di un calice "d'inizio", ma struttura e complessità lo rendono perfetto in abbinamento alla cucina di mare. Si serve a 6-8 °C.
Buono con** **stuzzichini per l'aperitivo e piatti a base di pesce.
Serralunga d'Alba (CN), tel. 0173626111, www.fontanafredda.it

2 TRENTINO
Trentatré 2015 Vallarom *(15 euro).* Cosa c'è di più romantico di un produttore che scrive sulle proprie etichette "azienda a conduzione matrimoniale"? Quello di Barbara e Filippo Scienza è un grande amore, che li ha portati a vivere tra le colline della Vallagarina per produrre vini certificati Bio vegan. Questo bianco aromatico, fatto con tre uve storiche trentine (moscato giallo, nosiola e verdealbara), è piacevolissimo e disinvolto. Si serve a 10-12 °C.
Buono con** **stuzzichini per l'aperitivo, piatti delicati a base di pesce, ricette vegane.
Avio (TN), tel. 0464684297, www.vallarom.com

3 CAMPANIA
Falanghina 2015 San Salvatore 1988 *(11,50 euro).* Le uve nascono tra i templi e il mare nel territorio protetto del Parco Nazionale del Cilento. I profumi di frutta a polpa bianca e il sapore sapido e fresco ne fanno il calice ideale per accompagnare le afrodisiache ostriche. Si serve a 10-12 °C.
Buono con** **stuzzichini per l'aperitivo, molluschi e crostacei.
Giungano (SA), tel. 08281990900, www.sansalvatore1988.it

Fotografie di Riccardo Lettieri

Per una cena romantica

1 ALTO ADIGE
Gewürztraminer Nussbaumer 2015 Cantina Tramin *(24 euro).* Il suo carattere aromatico e speziato, che piace ai giovani e alle signore, si sposa perfettamente con i sapori agrodolci della cucina cinese e indiana. Il Nussbaumer nasce sulle colline di Tramin, la località altoatesina che ha dato il nome al vitigno. I profumi di petali di rosa, spezie dolci e frutta esotica lo confermano a ogni vendemmia uno dei migliori Gewürztraminer d'Italia. Si serve a 10-12 °C.
***Buono con** piatti di pesce e carni bianche, cucina etnica, formaggi piccanti.*
Termeno (BZ), tel. 0471096633, www.cantinatramin.it

2 TOSCANA
Pinot Nero 2013 Baracchi Winery *(35,50 euro).* Si cerca su Google "vini afrodisiaci" e compare "Pinot Nero". La fama del vitigno più nobile del mondo non ha bisogno di altre presentazioni: basti dire che questo è prodotto da una cantina di cui fa parte anche un delizioso relais, con ottimo ristorante; un indirizzo perfetto per un indimenticabile weekend a due. È morbido, fresco e con note speziate persistenti. Si serve a 15-16 °C.
***Buono con** ragù, carni bianche e rosse, selvaggina di penna, formaggi grassi.*
Cortona (AR), tel. 3316000358, www.baracchiwinery.com

3 TOSCANA
Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice 2010 Tenute Silvio Nardi *(32 euro).* Questo nettare ambrato che profuma di albicocca, uva sultanina, nocciola e tabacco è prodotto sulle colline di Montalcino, con grappoli di sangiovese e malvasia appassiti sui graticci. Il mosto è poi fatto invecchiare per anni in piccole botti di legno, addizionato con la "madre", un denso residuo di vino delle annate precedenti. È il calice perfetto per chiudere la cena di San Valentino, magari in abbinamento a una pralina. Si serve a 14-16 °C.
***Buono con** cioccolato, pasticceria secca, formaggi erborinati.*
Montalcino (SI), tel. 0577808269, www.tenutenardi.com

1 2 3

NEGLI ULTIMI ANNI IN TOSCANA SI REALIZZANO PINOT NERO DI OTTIMA QUALITÀ

Belle maniere

DI FIAMMETTA FADDA

OFFERTE EQUIVOCHE

Come tutelarsi quando il bicchiere offerto al ristorante lo si ritrova poi nel conto, e spesso a carissimo prezzo?

Problema spinoso e frequente, che si verifica anche in locali di alto livello, dove può succedere che quel paio di calici costino, magari, più della bottiglia scelta per pasteggiare. E nessuno ha voglia di intavolare un'incresciosa discussione di fronte ai propri ospiti. Detto che, comunque, è una maniera truffaldina e miope per aumentare i ricavi, perché il cliente si guarderà bene dal tornare in quel locale e non mancherà di parlarne con amici e conoscenti, va anche detto che tutelarsi non è facile. La chiave di volta sta nella maniera in cui è posta la domanda. "Prende un aperitivo?", oppure "Desidera un aperitivo?", segnala che il calice è a pagamento. "Possiamo offrire un calice di benvenuto, possiamo offrire una bollicina?" dovrebbe invece indicare che è a carico della casa. Dovrebbe. Per maggior cautela si può rispondere con una domanda esplorativa del tipo: "Ah, offrite voi? È un gesto davvero gentile!". La buona regola quindi è stare cauti. Se il verbo "offrire" non è esplicitamente pronunciato, il calice lo si può trovare in conto.

Per un'occasione da ricordare

UN GRANDE ROSSO TRADIZIONALE, PRODOTTO CON L'APPASSIMENTO DELLE UVE

1 PIEMONTE
Langhe Chardonnay Asso di Fiori 2014 Braida *(19,50 euro)*. La vaniglia, come ben sanno i "nasi" dei profumieri, è tra le fragranze più sensuali. Questo Chardonnay, affinato in botticelle di legno, lo conferma, con le sue note vanigliate e il gusto avvolgente. Lo produce la cantina Braida, molto rinomata anche per le ottime etichette di Barbera. Si serve a 12-14 °C.
*Buono con **antipasti di mare, carni bianche, fritti di pesce, pesci affumicati.***
Rocchetta Tanaro (AT), tel. 0141644113, www.braida.it

2 VENETO
Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2012 Speri *(48 euro)*. Piace agli uomini per la grande struttura e alle donne per la dolcezza fruttata: questo perfetto rosso di coppia, ideale per una cena importante, è firmato da una delle più antiche famiglie produttrici di Amarone. Si serve a 16-18 °C.
*Buono con **brasati, cacciagione, arrosti, formaggi stagionati.***
San Pietro in Cariano (VR), tel. 0457701154, www.speri.com

3 FRANCIA
Champagne Rosé Ruinart *(70 euro)*. Secondo Isabelle Forêt, autrice di *Elles&Bacchus*, guida al buon bere dedicata alle donne, i rosati e gli Champagne sono i primi nella lista delle preferenze femminili. Centratissima la scelta di questo rosé della più antica maison di Champagne, caratterizzato dalla delicata effervescenza e dalle note complesse, adatto ad accompagnare un'intera cena. Si serve a 8-10 °C.
*Buono con **prosciutto crudo, tartare di salmone, filetto di vitello.***
Milano, tel. 026714111, www.ruinart.com

Gli oli DI LUIGI CARICATO

1 ABRUZZO
Italo, Fattoria del Torquato *(12 euro la bottiglia da 500 ml)*.
La famiglia Giancola da quattro generazioni produce olio di qualità nel territorio del Teramano. Italo, da olive frantoio, dritta, moraiolo e carboncella, ha profumi freschi, che ricordano il carciofo e il cardo, e un gusto morbido e vellutato, con note piacevolmente amare e piccanti.
*Buono con **pappardelle al sugo di lepre, funghi porcini in insalata, carni al vapore.***
Sant'Omero (TE), info@fattoriadeltorquato.it, www.fattoriadeltorquato.it

2 SARDEGNA
Bosana Monocultivar, San Giuliano *(12,70 euro la bottiglia da 750 ml)*.
Questo olio è prodotto con una sola varietà di oliva, la Bosana, che Domenico Manca, proprietario di San Giuliano, dice essere "preziosa come una perla". Ha profumi fruttati, con note erbacee e floreali, e un gusto sapido e avvolgente, con chiusura di mandorla lievemente piccante. In vendita anche nei supermercati.
*Buono con **verdure al vapore, gnocchetti di semola con verdure, carni rosse ai ferri.***
Alghero (SS), tel. 079977215, sangiuliano.it

Antipasti

Rustici o gourmet, tradizionali o rivisitati con **ACCENTI SPEZIATI**. Preparati con formaggi, verdure, pesci, carni per un inizio ricco di sapore

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Piatti della torta di crespelle e delle triglie Unomi Laboratorio di Ceramica, piatti delle altre ricette Ceramiche Bucci; pentola delle crespelle Moneta.

1 Torta di crespelle al saraceno, taleggio e funghi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g taleggio – **400 g** funghi misti coltivati – **350 g** verza – **125 g** latte – **25 g** farina di grano saraceno
25 g farina 00 – **20 g** burro più un po' – **2** spicchi di aglio – **1** uovo – olio extravergine di oliva – sale

MISCHIATE *la farina 00 e la farina di grano saraceno; sbattete l'uovo e incorporate le farine, versando il latte poco alla volta. Mescolate fino a ottenere un composto liquido, aggiungete una presa di sale e mescolate ancora. Sciogliete il burro in un pentolino e unitelo al composto per le crespelle.*
UNGETE *una padella (ø 14 cm) con un po' di burro e preparate una crespella per volta, mettendo un mestolo di composto e cuocendolo per 1' per lato; dovrete ottenere 10 crespelle.*
MONDATE *la verza e tagliatela a listerelle, pulite i funghi e tagliateli a cubotti, poi cuocete verze e funghi separatamente con gli spicchi di aglio e un filo di olio per 10'; poco prima della fine della cottura, eliminate gli spicchi di aglio.*
PRIVATE *il taleggio della crosta e mettetelo in una tasca da pasticciere.*
FORMATE *due torte, usando 5 crespelle per ciascuna: distribuite lungo la circonferenza di una crespella un anello di taleggio, aggiungete un anello più piccolo al centro, quindi riempite gli spazi tra gli anelli, uno con la verza e l'altro con i funghi; coprite con un'altra crespella e ripetete l'operazione per 4 volte, finendo la torta con una crespella. Procedete nello stesso modo per la seconda torta, quindi infornatele a 180 °C per 5'.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Alto Adige Lagrein Rosato**
- **Rosato di Carmignano**
- **Salice Salentino Rosato**

Scuola di cucina

CONSERVARE E RIGENERARE LE CRESPELLE

Parenti strettissime delle crêpe francesi, le crespelle sono frittatine così sottili che si increspano, come dice il loro nome. Di sapore neutro, si prestano a preparazioni dolci e salate. In Abruzzo si fanno in brodo (*scrippelle 'mbusse*) e in Campania a mo' di cannelloni. Si possono preparare in quantità e conservare in freezer fino a un mese.

a **Stendete le crespelle separatamente, in modo che si raffreddino senza attaccarsi, poi impilatele su un piatto coperte con pellicola trasparente. Si conservano in frigo fino a 4 giorni.**
b **Surgelate le crespelle impilate, inserendo un foglio di carta da forno tra l'una e l'altra, quindi riponetele in un sacchetto da congelatore. In questo modo si conservano per un mese.**
c **Per rigenerare le crespelle nel forno a microonde, ponetele su un piatto, senza sovrapporle troppo e copritele con la pellicola; infornate per 40 secondi a potenza media.**
d **Per rigenerare le crespelle in padella, mettete un cucchiaio di acqua in una padella a fuoco medio; quando l'acqua inizia a evaporare, adagiatevi una crespella per volta, scaldandola per 5 secondi per lato.**

A

2 Cestini con verdure su “splash” di spinaci

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g broccoli – **160 g** ceci lessati
150 g radicchio rosso trevisano tardivo
125 g spinaci – **70 g** farina più un po’
40 g cuore di radicchio variegato
1 albume – peperoncino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *i ceci aggiungendo poca acqua, passateli al setaccio, uniteli alla farina e all’albume, regolate di sale e pepe e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.*
INFARINATE *il piano di lavoro, stendetevi sopra l’impasto e lavoratelo per ricavare una sfoglia di circa 3-4 mm di spessore.*
DIVIDETE *la sfoglia in sei dischi (ø 12 cm).*
SPENNELLATE *con olio extravergine di oliva 6 stampi rotondi (ø 10 cm), rivestiteli con i 6 dischi di sfoglia e infornateli in forno ventilato a 180 °C per 12′.*
TENETE *da parte qualche foglia di spinacio, scegliendo tra le più tenere, sbollentate le altre in acqua bollente salata per 2′, quindi tuffatele in acqua e ghiaccio; scolatele senza strizzarle e frullatele con 20 g di olio, una presa di sale e una macinata di pepe (crema di spinaci).*
MONDATE *e dividete i broccoli in piccole cimette; saltatele in padella con un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e uno di peperoncino per 5′, quindi aggiungete poca acqua e lasciatele ammorbidire per altri 5′.*
LAVATE *e mondate il radicchio rosso, eliminando le foglie più esterne, poi tagliatelo a striscioline; tagliate a listerelle il cuore di radicchio variegato, aggiungete le foglie di spinacio tenute da parte e le cimette di broccolo saltate, condite con un filo di olio crudo e un pizzico di sale.*
SCHIZZATE *al centro di ogni piatto un cucchiaio abbondante di crema di spinaci, adagiate un cestino sopra ogni piatto, riempite ciascun cestino con le verdure e portate in tavola.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per ottenere l’effetto “splash” della crema, evitando di sporcare il piano di lavoro, si può proteggere il bordo dei piatti con un anello da torta.*

OLIO *fruttato medio o intenso, dal gusto sapido e vegetale, con note amare e piccanti.*
• Umbria Dop

VINO *bianco, leggermente aromatico.*
• Piemonte Cortese
• Valdichiana Bianco
• Grottino di Roccanova Bianco

3 Salmone, crema di cavolfiore e cipollotti brasati

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
240 g salmone affumicato
240 g cavolfiore pulito
80 g cipollotti – **1** uovo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

RIDUCETE *in cimette il cavolfiore e cuocetelo in acqua bollente salata per 10′; dopo 3′ scolate qualche cimetta e tenetela da parte come guarnizione.*
MONDATE *i cipollotti, divideteli in 6 spicchi ciascuno e brasateli in una padella con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale per 6′.*
CUOCETE *l'uovo per 4′ dal bollore.*
SCOLATE *il cavolfiore, sgusciate l'uovo (che sarà rimasto molto morbido) e frullateli insieme, regolando di sale e pepe, fino a ottenere una crema omogenea.*
DISPONETE *su ciascun piatto 2 cucchiai di crema di cavolfiore e 3 fettine di salmone arrotolate, guarnite con i cipollotti brasati e con le cimette di cavolfiore tenute da parte.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Colli di Luni Bianco**
- **Esino Bianco**
- **Delia Nivolelli Damaschino**

4 Fritto vegetariano al curry con salsa al pompelmo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g zucca – **150 g** topinambur
150 g vino bianco – **100 g** farina di riso
100 g farina 00 – **50 g** zucchero
4 g curry in polvere – **2** carciofi
1 scalogno – **1** pompelmo – limone
ghiaccio – olio di arachide – sale – pepe

TRITATE *finemente lo scalogno e spremete il pompelmo, ricavando circa 170 g di succo.*
UNITE *al succo di pompelmo il vino, lo zucchero, lo scalogno tritato e una generosa macinata di pepe e cuocete per 30′, ottenendo una salsa.*
MONDATE *i carciofi, eliminando la barba centrale con l'aiuto di uno scavino, tagliateli a fettine e tuffateli in acqua acidulata con il succo di mezzo limone; sbucciate i topinambur e tagliateli a rondelle; sbucciate la zucca, eliminatene i semi e tagliate la polpa a fettine.*
MESCOLATE *la farina 00 con la farina di riso, aggiungete 50 g di ghiaccio a cubetti, il curry, 150 g di acqua fredda e mescolate, ottenendo una pastella che è mantenuta fredda dal ghiaccio.*
IMMERGETE *le verdure nella pastella, quindi tuffatele poco per volta in olio di arachide bollente, friggendole per 2-3′.*
SALATE *le verdure e servitele accompagnandole con la salsa al pompelmo.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- **Alta Langa Spumante Rosato**
- **Trento Rosato**
- **Colli Berici Spumante Rosato**

5 Triglie in crosta di nocciola con maionese al wasabi

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g filetti di triglia
100 g pane tipo baguette
90 g nocciole
90 g olio di arachide
50 g pangrattato
30 g latte intero
15 g succo di limone
3 g wasabi in pasta
cerfoglio – olio di semi di girasole – sale

FRULLATE *con il frullatore a immersione il succo di limone, il latte e il wasabi, aggiungendo l'olio di arachide a filo, finché non otterrete una maionese; unite 2 ciuffetti di cerfoglio sminuzzati e continuate a frullare.*
TAGLIATE *la baguette a fettine sottili, distribuitele su una teglia e cuocetele per 4′ in forno ventilato a 200 °C.*
LAVATE *i filetti di triglia ed eliminate le spine eventualmente presenti con una pinzetta.*
FRULLATE *le nocciole con il pangrattato, ottenendo la panatura per i filetti di triglia.*
IMPANATE *i filetti di triglia, facendo aderire bene la panatura.*
CUOCETE *le triglie in una padella con 3 cucchiai di olio di semi di girasole per 2′, quindi girate i filetti dall'altro lato, salate e proseguite la cottura per altri 2′.*
DISPONETE *nei piatti i filetti di triglia alternandoli alle fettine di pane croccante, condite con la maionese al wasabi e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il wasabi è una pasta di colore verde e sapore molto piccante che si ottiene dalla lavorazione della* Wasabia japonica *o ravanello giapponese. Nella cucina nipponica è usata per insaporire alcuni tipi di pesce crudo.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- **Bianco di Custoza Spumante**
- **Albana di Romagna Spumante**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante**

6 Pollo all'albese in insalata

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
550 g petto di pollo
5 g tartufo
2 acciughe sotto sale
1 carota
1 gambo di sedano
1/2 cipolla
limone – senape
olio extravergine di oliva – sale

LAVATE *e mondate la carota, il gambo di sedano e la mezza cipolla.*
LESSATE *il petto di pollo intero in acqua salata con le verdure.*
FATE *raffreddare il petto di pollo e sfilacciatelo con le mani, in modo da ottenere listerelle sottili.*
SCIACQUATE *molto bene le acciughe sotto acqua corrente per dissalarle, quindi diliscatele.*
TRITATE *le acciughe molto finemente, unitevi il succo di un limone, 30 g di olio, 2 cucchiaini di senape e un pizzico di sale e mescolate bene per amalgamare tutto.*
VERSATE *il condimento sul pollo e mescolate.*
SPAZZOLATE *accuratamente il tartufo, tagliatelo a lamelle, distribuitele sull'insalata di pollo e portate in tavola.*
TRADIZIONI REGIONALI *Ad Alba, "capitale" delle Langhe, la cucina è incentrata sui piatti di carne, spesso impreziositi dal tartufo bianco locale. Un altro ingrediente che ricorre di frequente sono le acciughe sotto sale, usate in salse e intingoli.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Langhe Chardonnay**
- **Bagnoli Bianco**
- **Campi Flegrei Bianco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***18 novembre***

Primi

Un insieme di idee che garantisce la più **ARMONIOSA VARIETÀ** di sapori alla tavola del mese

1

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Scuola di cucina

TRE MODI PER FARE IL RISOTTO

CON IL SOFFRITTO

1 Rosolate brevemente uno scalogno a fettine oppure un trito aromatico fatto di sedano, carota e cipolla, in poco olio senza che gli aromi prendano troppo colore, poi unite il riso e tostatelo fino a quando non sarà ben caldo. Procedete bagnando un poco alla volta con il brodo (vegetale, di carne o di pesce a seconda della ricetta) e portate a cottura mescolando continuamente con delicatezza.

"A SECCO"

2 Tostate il riso in casseruola senza grassi fino a quando, sfiorando i chicchi con una mano, non li sentirete ben caldi. Sfumate con un bicchierino di vino bianco, lasciate evaporare la parte alcolica e poi proseguite unendo il brodo. Il risotto conserverà la leggera nota acidula del vino.

SUBITO NEL BRODO

3 Portate a ebollizione la quantità di brodo sufficiente a coprire il riso, riducete la fiamma e aggiungete tutto il riso in un colpo solo, mescolate e proseguite nella cottura unendo altro brodo, se necessario.

1

2

3

1 Risotto ai topinambur e impepata di cozze

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg cozze
500 g topinambur
480 g riso Carnaroli
brodo vegetale
grana grattugiato
vino bianco secco
maggiorana
alloro – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

MONDATE *i topinambur e infornateli interi su una placca foderata di carta da forno con uno spicchio di aglio, un filo di olio e un rametto di maggiorana per 30′. Sfornate i topinambur, tritateli grossolanamente e salateli.*
PULITE *con cura le cozze: spazzolatele e privatele del bisso (i filamenti che permettono alla conchiglia di attaccarsi agli scogli o ad altri sostegni) e sciacquatele bene sotto l'acqua corrente.*
RACCOGLIETE *le cozze in casseruola con una foglia di alloro, uno spicchio di aglio, una manciata di grani di pepe, un bicchiere di vino, coprite e portate sul fuoco. Cuocetele finché non si saranno aperte: ci vorranno al massimo 3-5′. Scolate le cozze, filtrate il liquido di cottura attraverso un colino a maglie fini, foderato di garza o di cotone idrofilo, e tenetelo in caldo. Sgusciate tutte le cozze.*
TOSTATE *rapidamente il riso in una casseruola senza grassi per meno di 1′, poi unite i topinambur, bagnate con un mestolo di brodo bollente e proseguite a bagnare con il liquido di cottura delle cozze bollente.*
PORTATE *a cottura il risotto in 16-18′, togliete dal fuoco, mantecate con 20 g di grana e un paio di cucchiai di olio. Unite le cozze sgusciate, un trito fine di maggiorana e una macinata di pepe. Aggiustate di sale, se serve, e servite.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Friuli-Grave Pinot Bianco**
- **Colli del Trasimeno Grechetto**
- **Solopaca Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Ceramiche Bucci; ciotola di vetro Bormioli Rocco, casseruola Risoli, piano di cottura Smeg.

2

2 Vellutata di zucca con cotolettine di coniglio e quinoa

RICETTA GIOVANNI RUGGIERI

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg 1 zucca intera
300 g 4 lombatine di coniglio disossate
100 g quinoa
50 g amaretti secchi – **50 g** pangrattato
2 uova – latte – farina – maggiorana – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

UNGETE *la buccia della zucca con un velo di olio, poi infornatela a 200 °C per 45-50′.*
RISCIACQUATE *la quinoa e lessatela in acqua bollente salata per 15-20′, poi scolatela e conditela con un filo di olio.*
RIFILATE *le lombatine dalle parti grasse e tagliatele in mini medaglioni spessi 1,5 cm.*
SBATTETE *le uova con un pizzico di sale e un cucchiaio di latte.*
SBRICIOLATE *gli amaretti e mescolateli in un piatto con il pangrattato e un pizzico di sale e di pepe, ottenendo una panatura.*
SPOLVERIZZATE *di sale e di pepe i medaglioni di coniglio, infarinateli, passateli nell'uovo, poi nella panatura, ricavando delle cotolettine.*
SCALDATE *in una padella una grossa noce di burro con un cucchiaio di olio e rosolatevi le cotolettine, a fuoco dolce, per 3′ per lato.*
SFORNATE *la zucca, tagliatela a metà e ricavatene la polpa; frullatela in crema con 3 mestolini di acqua, 3 cucchiai di olio e un pizzico di sale.*
SERVITE *la velutata di zucca con le cotolettine di coniglio, la quinoa tiepida, qualche fogliolina di maggiorana e un filo di olio.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Garda Colli Mantovani Merlot**
- **Terre di Casole Rosso**
- **Galluccio Rosso**

3 Spaghetti con sugo di lepre

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
480 g spaghetti
320 g polpa di lepre a tocchetti
200 g vino rosso
50 g lardo a fettine
1 piccola cipolla – chiodi di garofano
pecorino grattugiato – erbe aromatiche
aglio – timo – farina – stecca di cannella
olio extravergine di oliva – sale – pepe

AFFETTATE *la cipolla finemente.*
TRITATE *il lardo e rosolatelo con un cucchiaio di olio per 1-2′, poi unite la polpa di lepre a tocchetti e rosolate ancora per 2-3′ sulla fiamma vivace.*
UNITE *la cipolla a fettine, uno spicchio di aglio con la buccia, un cucchiaio di farina, e fate tostare per 1′. Bagnate con il vino e un paio di cucchiai di acqua; salate, pepate, profumate con qualche chiodo di garofano, un pezzo di stecca di cannella e un rametto di timo. Riducete la fiamma al minimo e cuocete per 1 ora e 30′.*
SCOLATE *i tocchetti di lepre, trasferiteli su un piatto, copriteli con un foglio di alluminio e teneteli da parte.*
RACCOGLIETE *il sugo in una padella di grandi dimensioni.*
LESSATE *gli spaghetti, scolateli leggermente al dente, saltateli brevemente nella padella con il sugo, completate con un trito fino di erbe a piacere, 2 cucchiai di pecorino grattugiato e unite i tocchetti di carne caldi.*
TRADIZIONI REGIONALI *Nella ricetta originale sarda a questo ricco sugo si aggiunge il sangue della lepre tenuto da parte dopo averla pulita ed eviscerata.*

OLIO *fruttato medio, gusto mandorlato, con note lievi di amaro e piccante.*
- **Olio del Garda da olive Casaliva**
- **Olio marchigiano**

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Monferrato Dolcetto**
- **Montescudaio Sangiovese**
- **Penisola Sorrentina Rosso**

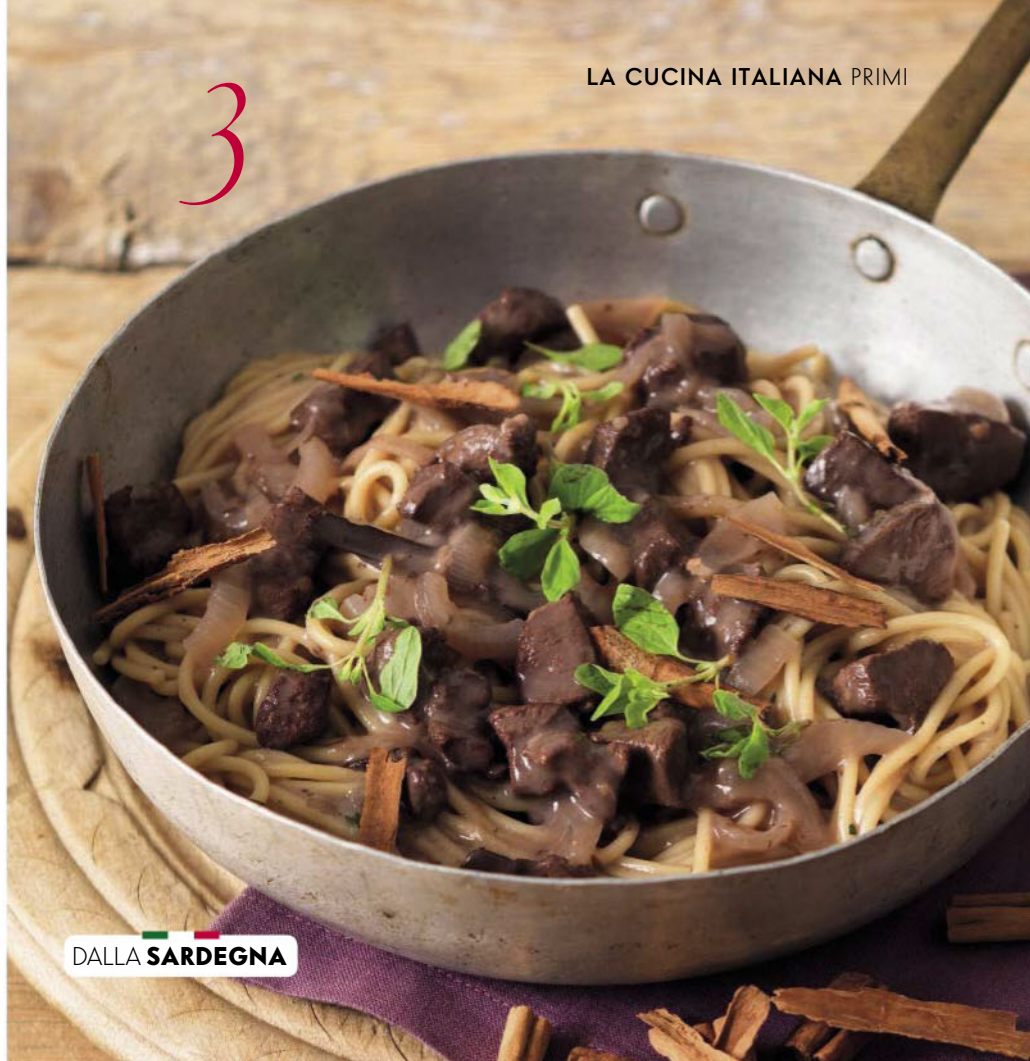
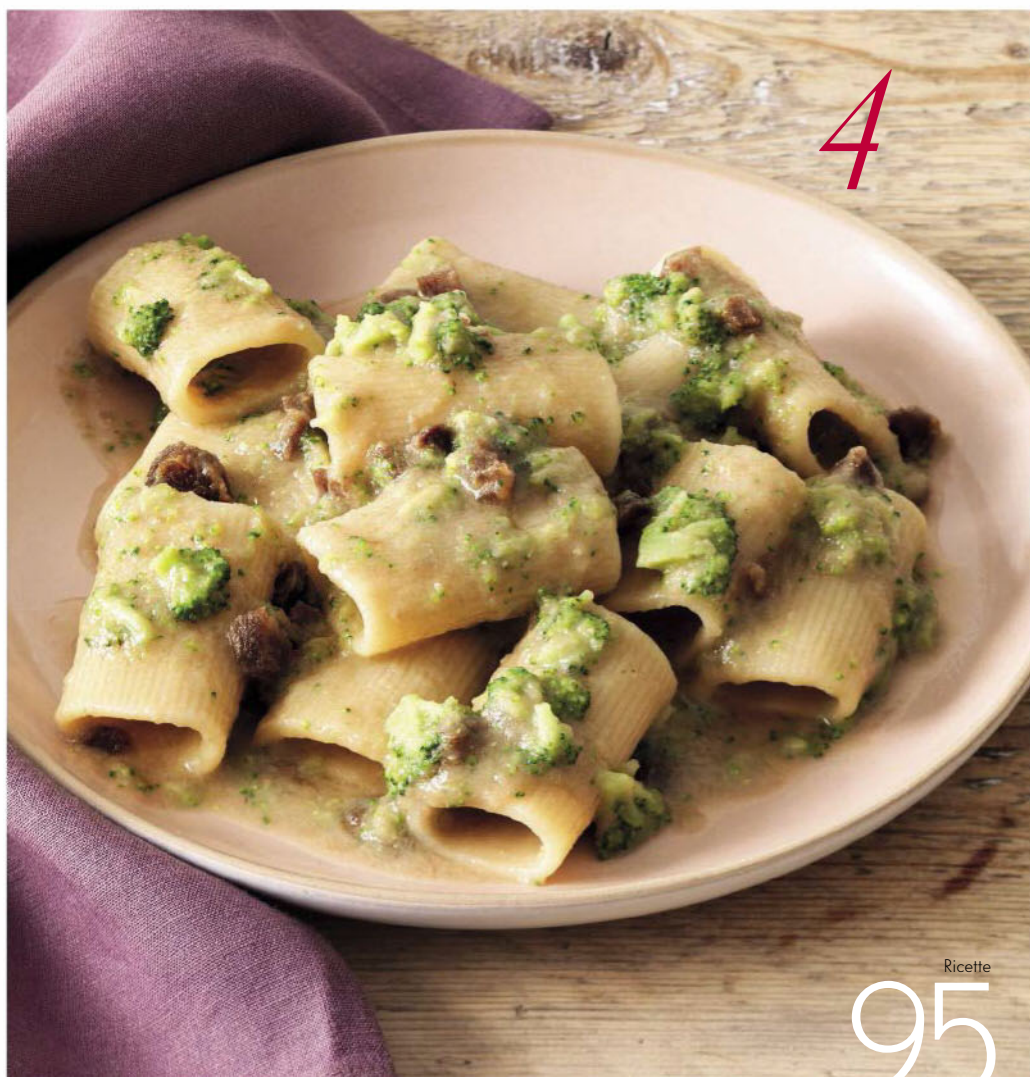
4 Paccheri in salsa al miso, broccoli e albicocche secche

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **320 g** paccheri
- **70 g** cimette di broccolo
- **50 g** filetti di acciuga sott'olio
- **40 g** miso (condimento a base di soia fermentata)
- **4** albicocche secche
- **2** cipolle
- grana grattugiato
- olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE *le cipolle e stufatele in padella con 2 cucchiai di olio, sulla fiamma al minimo, con il coperchio per 15-20′: se fosse necessario, aggiungete un mestolino di acqua calda durante la cottura. Unite le acciughe e proseguite per 10′. Togliete il coperchio, fate ridurre per 1′, unite il miso, poi frullate tutto fino a ottenere una salsa.*
TAGLIATE *le albicocche in dadini piccoli.*
LESSATE *i paccheri in abbondante acqua bollente leggermente salata, a 5′ dalla fine della cottura unite le cimette di broccolo e portate a cottura la pasta e le cimette.*
SCOLATE *la pasta con i broccoli e raccogliete tutto nella padella con la salsa al miso. Unite anche i dadini di albicocca e saltate tutto per 1′ con 2 cucchiai di olio e 2 di grana.*
COMPLETATE *a piacere con una macinata di pepe e servite subito ben caldo.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Val Polcevera Vermentino**
- **Colli Altotiberini Grechetto**
- **Menfi Inzolia**

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***23 novembre***

Ravioli di baccalà mantecato in brodo

DUE INGREDIENTI DI STAGIONE BEN ASSORTITI CONCORRONO NEL CREARE QUESTA ECCELLENTE E **CONFORTANTE MINESTRA**. INSAPORITA DA CROSTE DI GRANA INTELLIGENTEMENTE RECUPERATE

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA VALENTINA VERCELLI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un bianco secco, leggermente aromatico
Collio Bianco 2015 Edi Keber
Tre uve sono qui unite per dare vita a un vino che è piena espressione del Collio, zona del Friuli-Venezia Giulia tra le più rinomate in Italia per la produzione di bianchi. Il vitigno friulano apporta struttura e profondità, la ribolla gialla freschezza

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 10′ più 8 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g latte
450 g filetto di baccalà dissalato
400 g farina
350 g cavolo nero
150 g patata lessata – **100 g** croste di grana
3 uova – **1** tuorlo – **1** gambo di sedano – **1** carota
1 cipolla – aglio – rosmarino – salsa di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1-2 IMPASTATE *la farina con le uova e il tuorlo, un pizzico di sale, un cucchiaino di acqua e un cucchiaio di olio, fino a ottenere una pasta soda. Formate una palla, raccoglietela in una ciotola, copritela con la pellicola e fate riposare in frigo per 30′. Immergete le croste di grana in una ciotola di acqua fredda e lasciatevele per almeno 8 ore (sarebbe meglio metterle in ammollo il giorno prima).*
3 MONDATE *il cavolo nero separando la costa centrale dalla foglia. Tagliate le coste del cavolo nero in rocchetti. Riducete in dadini di piccole dimensioni sedano, carota e cipolla.*
4 ROSOLATE *in 3 cucchiai di olio le verdure a dadini e i rocchetti di cavolo sulla fiamma vivace per 2-3′, poi bagnate con 1,5 litri di acqua fredda, riportate a bollore e cuocete per 1 ora e 15′.*
5 ELIMINATE *la pelle dal baccalà, tagliatelo a pezzi e raccoglieteli in una casseruola con uno spicchio di aglio e un rametto di rosmarino. Coprite con 500 g di latte e cuocete sulla fiamma al minimo per 25′.*
6 UNITE *al brodo due cucchiai di salsa di pomodoro e proseguite sulla fiamma al minimo per 10′.*
7 SCOLATE *il baccalà, asciugatelo con carta da cucina, raccoglietelo nella ciotola dell'impastatrice con la patata lessata e iniziate a montare con la frusta a foglia, unendo a filo 80 g di olio. Continuate a montare fino a ottenere una spuma omogenea; salatela, se serve, pepatela e raccoglietela questa farcia in una tasca da pasticciere.*
8-9 TIRATE *la pasta in sfoglie sottili, stendetene una sulla tavoletta per fare i ravioli, distribuite la farcia, coprite con un'altra sfoglia, sigillate i ravioli e proseguite fino a terminare gli ingredienti.*
10 SCOLATE *le croste di grana, raschiatele per togliere le scritte, poi riducetele in piccoli dadini regolari. Unite le foglie di cavolo nero a fettine al brodo di verdure e dopo 1-2′ spegnete. Aggiustate di sale, se serve. Lessate i ravioli in acqua bollente salata per 2-3′. Distribuite il brodo nei piatti, unite i ravioli e completate con i dadini di crosta di grana.*

e la malvasia la nota aromatica: tutti insieme danno un vino fresco e complesso, con aromi di spezie, agrumi e pesca, capace di reggere i sapori netti dei ravioli. Per di più, la cantina lavora in regime biologico, con grande rispetto dell'ambiente. La visita è consigliata anche per il bel B&B tra le vigne. Servitelo sugli 8-10 °C. *17 euro.*

LO STILE IN TAVOLA Piatto fondo Studio Forme, piatto piano Ceramiche Bucci, tessuto Job Home Collection; ciotole Bormioli Rocco, piano di cottura Smeg, impastatrice Kenwood, *Ravioli Tablet* Marcato.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***23 novembre***

Pesci

Alcune fra le più prelibate materie prime del mare sono qui rinnovate dall'incontro con elementi inaspettati. Dalla ricetta più semplice alla più contemporanea, passando da un **ESOTICO** fritto di coda di rospo

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Dentice al forno con patate e aïoli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg 1 grosso dentice o 2 piccoli
700 g patate viola – **200 g** latte
30 g spicchi di aglio sbucciati
2 tuorli – limone – prezzemolo riccio
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *l'aglio con il latte, per 10' dal bollore; spegnete e fate raffreddare.*
PELATE *le patate e sciacquatele.*
SCOLATE *l'aglio, asciugatelo con carta da cucina, poi frullatelo con i tuorli, il succo di 1/2 limone, un pizzico di sale e 100 g di olio unito a filo, ottenendo una maionese all'aglio conosciuta come aïoli.*
SQUAMATE *il dentice come descritto nella Scuola di cucina qui a fianco, poi incidetelo lungo il ventre per eviscerarlo e sciacquatelo bene. Incidetelo poi lungo il dorso con un lungo coltello a lama liscia, tenendolo parallelo alla lisca centrale. Tagliate sotto la testa, lungo la branchia, poi affondate la lama e staccate via via la polpa dalla lisca facendo piccoli movimenti. Entrate con la lama lungo il ventre, per separare completamente il primo filetto. Voltate il pesce e sfilettatelo allo stesso modo anche dall'altro lato.*
ELIMINATE *la parte ventrale più chiara e piena di lische di entrambi i filetti, poi passate un dito sulla polpa per avvertire le lische residue e sfilatele con la pinzetta.*
AFFETTATE *a velo le patate, con la mandolina o con il pelapatate, conditele con un pizzico di sale e un filo di olio, quindi distribuitele in una grossa teglia.*
INCIDETE *i filetti sul lato della pelle con 3 tagli profondi, conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale, infine sistemateli nella teglia sopra le patate e infornate a 180-200 °C per 15-16'.*
SFORNATE *e servite con un trito di prezzemolo fresco e la salsa aïoli.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Colli Orientali del Friuli Friulano
- Trebbiano d'Abruzzo Superiore
- Sciacca Grecanico

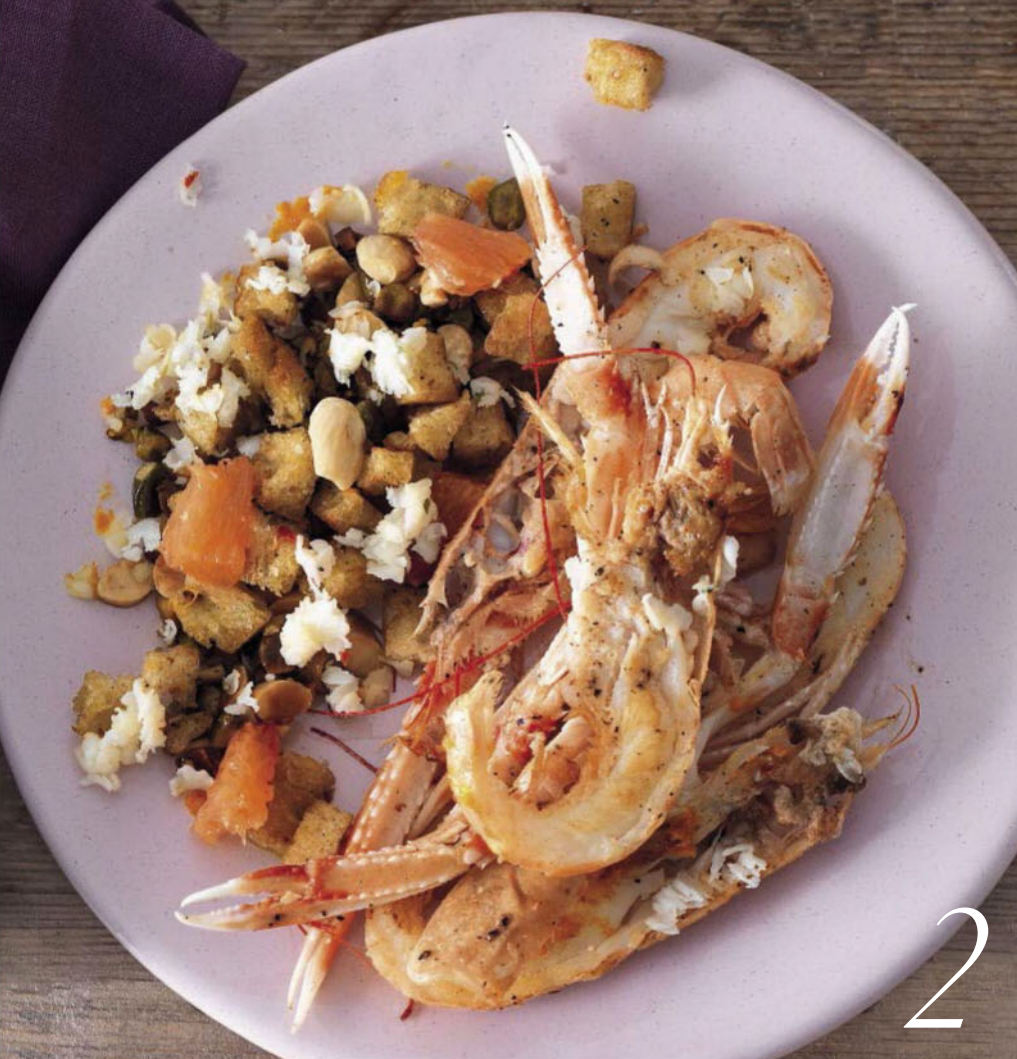
LO STILE IN TAVOLA
Piatti chiari fatti a mano Unomi Laboratorio di Ceramica, piatti colorati Ceramiche Bucci; forbici Fiskars.

Scuola di cucina

SQUAMARE IL PESCE

Questa operazione è fondamentale da compiere quando si intende cuocere l'esemplare, intero o diviso in filetti, al forno, in padella o a vapore; è utile in special modo quando la cottura avviene insieme a delle verdure. Al contrario, è preferibile non squamare il pesce quando lo si cucina alla griglia o alla piastra: le squame proteggono la polpa evitando che si bruci per il calore molto violento. Tranne alcuni pesci azzurri, come sgombri e sardine, tutti i pesci di mare hanno squame rigide, mentre i pesci di acqua dolce, come salmonidi e trote, hanno squamette piccole e sottili, che non necessitano di essere eliminate. Ecco come procedere.

a–b **Sdraiate il pesce su un tagliere e tagliate tutte le pinne, compresa quella caudale, in modo da non ferirvi durante le operazioni ed eliminare più facilmente le squame.**

c–d **Accomodate il pesce in una grossa pirofila piena di acqua oppure lavorate nel lavandino sotto l'acqua corrente: in questo modo le squame rimosse non si spargeranno sul piano di lavoro. Raschiate più volte la pelle su tutti i lati con l'apposito attrezzo dotato di denti metallici, procedendo in direzione opposta alle squame, dalla coda fino alla testa. In alternativa usate un coltello, dalla parte del dorso, per non lacerare pelle e polpa. Sciacquate bene il pesce per eliminare tutte le squame rimosse.**

2 Scampi alla piastra con trito aromatico

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg 20 scampi medi interi
120 g mollica
100 g formaggio fresco al peperoncino
50 g mandorle pelate
50 g pistacchi pelati
1 arancia
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

SMINUZZATE *le mandorle e i pistacchi.*
GRATTUGIATE *la scorza dell'arancia, poi pelatela a vivo, ricavatene gli spicchi e tagliateli a cubetti.*
MESCOLATE *la scorza grattugiata in una ciotola con 2 cucchiai di olio, così da aromatizzarlo.*
TAGLIATE *la mollica in cubetti di circa 2 cm.*
DIVIDETE *gli scampi con il guscio a metà tagliandoli sul dorso per tutta la lunghezza, risciacquateli, poi staccatene gli occhietti.*
SCALDATE *2 cucchiai di olio in un largo tegame, arrostitevi gli scampi sul lato della polpa per 2′, a fuoco vivace, poi voltateli sul lato del guscio, insaporiteli con un pizzico di sale e di pepe e proseguite per altri 2′.*
TOGLIETE *gli scampi dalla padella e, nella stessa, scioglietevi una grossa noce di burro; rosolatevi il trito di frutta secca per 1′, poi unite i dadini di mollica di pane, un pizzico di sale e di pepe e proseguite per 5-6′.*
DISTRIBUITE *gli scampi su un vassoio di portata con la frutta secca e la mollica rosolati, i cubetti di arancia, poi condite tutto con l'olio aromatizzato con la scorza di arancia e finite con una grattugiata di formaggio al peperoncino.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il formaggio fresco al peperoncino aggiunge una nota sapida e piccantina che si sposa alla perfezione con il sapore dolce e marino degli scampi. In alternativa potete grattugiare del pecorino giovane e aggiungere un pizzico di peperoncino o di paprica dolce, a seconda dei gusti.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Piave Verduzzo**
- **Candia dei Colli Apuani Bianco**
- **Falerno del Massico Bianco**

L'ALTERNATIVA
In mancanza del salmerino, sono validi altri pesci di acqua dolce, come la trota o il coregone

3 Salmerino al tartufo con verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg salmerino
400 g topinambur
350 g zucca
200 g teste di champignon
200 g scalogni – **15 g** tartufo nero
vino Madeira – finocchietto fresco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *il salmerino e sciacquatelo bene, poi conditelo con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe.*
MONDATE *la zucca, privandola dei semi ma lasciando la buccia, e tagliatela a cubotti.*
SBUCCIATE *i topinambur e riduceteli a dadini.*
PULITE *gli scalogni e le teste di champignon, poi tagliate tutto a metà.*
CONDITE *tutte le verdure con un filo di olio, e un pizzico di sale e di pepe.*
UNGETE *una teglia e adagiatevi il salmerino e le verdure; infornate a 200 °C per 10′.*
SFORNATE, *mescolate le verdure e aggiungete una tazzina di Madeira, quindi proseguite la cottura per altri 10′.*
TOGLIETE *dal forno, guarnite con tartufo grattugiato, ciuffi di finocchietto e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i topinambur impiegano più tempo a cuocere rispetto alle altre verdure, quindi vanno tagliati a pezzi più piccoli. Il Madeira può essere sostituito dal Marsala.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco**
- **Vernaccia di San Gimignano**
- **Galluccio Bianco**

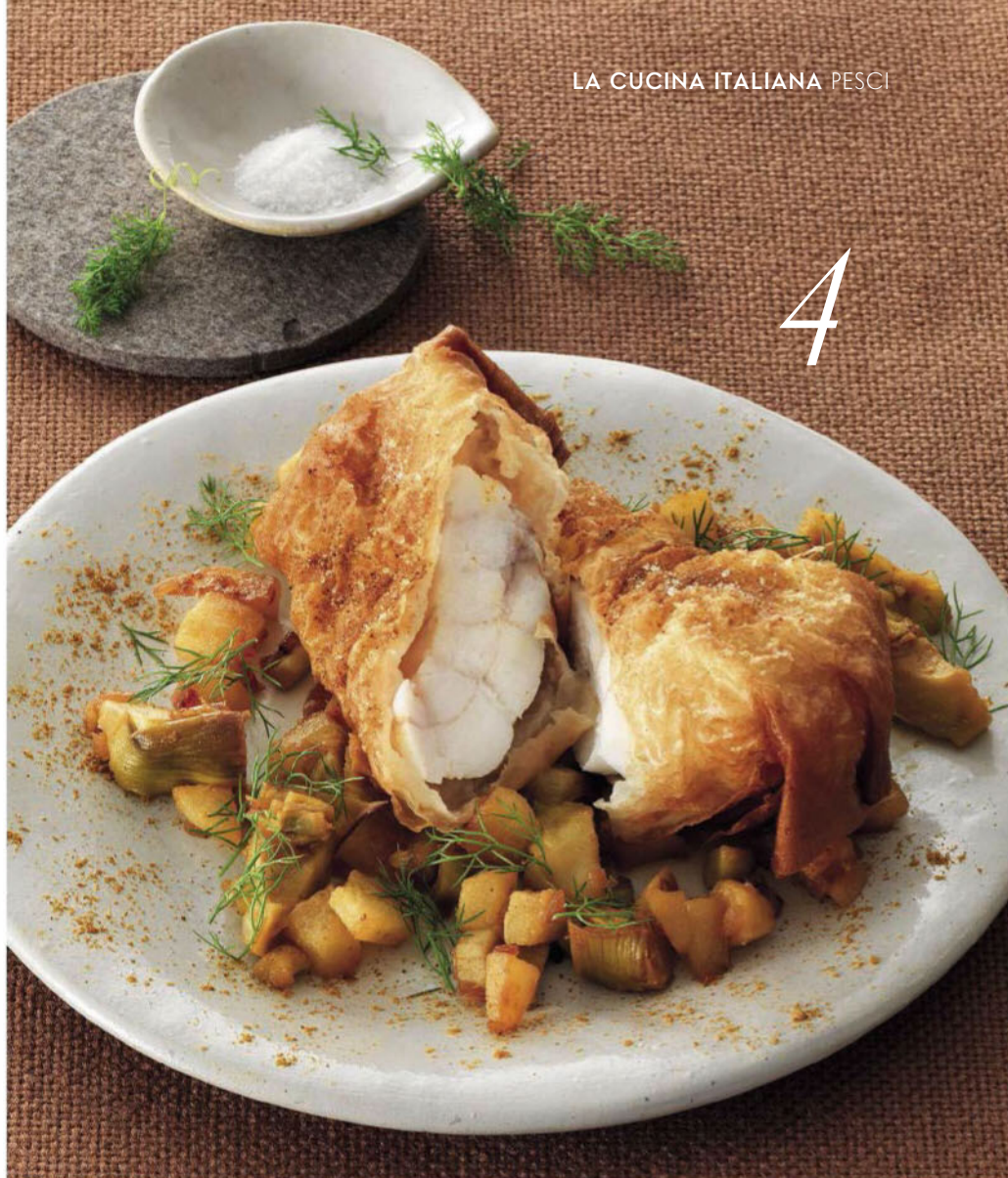
4

4 Coda di rospo fritta in pasta fillo

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 filetti di coda di rospo senza osso
200 g 1 pera nashi (oppure 1/2 mela e 1/2 pera)
40 g zucchero grezzo di canna
4 carciofi con i gambi – **4** fogli di pasta fillo
2 limoni – **1** scalogno – curry in polvere
aneto fresco – olio di arachide – sale

PULITE *la pera e tagliatela a cubetti.*
MONDATE *i carciofi, eliminando le foglie più dure e la barbina centrale, tagliateli in piccoli spicchi e teneteli a bagno in una ciotola di acqua acidulata con il succo di 1 limone. Pelate anche i gambi con il pelapatate, poi tagliateli a rondelline e conservatele insieme al resto dei carciofi.*
SBUCCIATE *e tritate lo scalogno.*
GRATTUGIATE *la scorza dell'altro limone e tenetela da parte, quindi spremetelo per ricavarne il succo.*
SCIOGLIETE *lo zucchero in una casseruola, a fuoco molto basso, finché non caramellerà, quindi versatevi il succo di limone, lo scalogno tritato, i carciofi e i gambi sgocciolati e cuocete tutto per 9-10′; aggiungete i cubetti di pera, la scorza di limone, un cucchiaino di curry, poco sale e proseguite per 5′, ottenendo un chutney.*
STENDETE *un foglio di pasta fillo, spennellatelo con l'olio di arachide, poi adagiatevi sopra un altro foglio e spennellate anche quest'ultimo. Tagliate il foglio in diagonale ottenendo due triangoli irregolari, adagiate al centro di ciascuno un filetto di coda di rospo, avvolgeteli, e risvoltate sotto i lembi liberi, formando dei pacchettini. Fate lo stesso per chiudere gli altri due filetti.*
SCALDATE *abbondante olio di arachide in una casseruola bassa e larga, friggetevi i pacchettini di coda di rospo per 10′, voltandoli per un paio di volte.*
SGOCCIOLATELI *su carta da cucina, salateli, spolverizzateli con un pizzico di curry e serviteli con il chutney tiepido e foglioline di aneto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che con il termine chutney si indica un condimento indiano a base di spezie, frutta, verdura e zucchero. Conosciuta anche come pera-mela, la pera nashi ha forma tonda e polpa croccante.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Cortese Frizzante**
- **Arcole Chardonnay Frizzante**
- **San Severo Bianco Frizzante**

5 Quenelle di baccalà e sedano rapa

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g latte
500 g filetti di baccalà dissalato
500 g sedano rapa – **100 g** panna acida
pangrattato – erba cipollina
insalata soncino – olio extravergine di oliva
sale – pepe

PULITE *il sedano rapa: adagiatelo sul tagliere ed eliminate la buccia con un grosso coltello affilato. Rimuovete i residui terrosi rimasti nella polpa con la punta di un coltellino, infine riducetelo a pezzi grossi e lessateli in una casseruola con il latte per circa 20′ dal bollore.*
TAGLIATE *il baccalà a cubotti, aggiungeteli nel latte con il sedano rapa e cuocete tutto per 30′.*
SGOCCIOLATE *bene il baccalà e il sedano rapa, poi frullateli con un filo di olio e, se necessario, un pizzico di sale, ottenendo un composto morbido.*
FORMATE *16 quenelle con il composto, aiutandovi con due cucchiai, oppure create delle polpette; adagiatele su una teglia rivestita di carta da forno.*
MESCOLATE *in una ciotolina un pizzico di sale e di pepe, 4-5 cucchiai di pangrattato e un mazzetto di erba cipollina tritata (circa 20 fili). Distribuite il misto sulle quenelle, ungetele con un filo di olio e infornatele a 180 °C per 5′, poi impostate la funzione grill e proseguite per 4-5′.*
CONDITE *il soncino con un pizzico di sale, un filo di olio e la panna acida disposta a cucchiaiate.*
SFORNATE *le quenelle e servitele con l'insalata.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Valdadige Terra dei Forti Pinot Grigio**
- **Bolgheri Vermentino**
- **Alcamo Grillo**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***17 novembre***

6

6 Capesante, polvere di corallo e avocado

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 45′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
16 capesante con il corallo
2 avocado – **2** lime – coriandolo fresco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

STACCATE *le capesante dalle valve e separate le noci (parte bianca) dai coralli (parte arancione).*
SISTEMATE *i coralli su una placca e infornate a 90-100 °C per circa 1 ora e 30′, finché non si saranno essiccati, diventando ben croccanti (alla fine dovrete sbriciolarli).*
TRITATE *un ciuffone di coriandolo.*
MONDATE *gli avocado, tagliateli a cubetti e raccoglieteli in una ciotola con la scorza grattugiata e il succo di 2 lime, un pizzico di sale, di pepe, un filo di olio e il trito di coriandolo (non preoccupatevi se l'avocado si scurirà leggermente: è una reazione naturale che non ne compromette il sapore).*
SCALDATE *un filo di olio in una padella, quindi arrostitevi le noci di capasanta per 2-3′, voltandole a metà cottura. Insaporitele alla fine con un pizzico di sale e di pepe.*
DISTRIBUITE *nei piatti l'insalata di avocado, sistematevi sopra 4 noci di capasanta per ciascuno, quindi completate con i coralli sbriciolati.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Friuli-Annia Sauvignon**
- **Colli di Scandiano e di Canossa Malvasia**
- **Molise Greco Bianco**

Verdure

Dall'orto di stagione bocconcini **INVITANTI** per l'aperitivo, l'antipasto o la merenda oppure ortaggi ripieni, torte e insalate ricche come portata principale

1

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Crocchette di olive, patate e lattuga

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g patate
370 g lattuga romana
24 grosse olive verdi
2 uova
pangrattato – limone
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

LESSATE *le patate con la buccia in acqua bollente per circa 40′.*
SNOCCIOLATE *le olive come mostrato nella Scuola di cucina a fianco.*
MONDATE *la lattuga e saltatela in padella con un filo di olio extravergine di oliva per 6-7′; scolatela e fatela raffreddare, stesa su un vassoio.*
SBUCCIATE *le patate e passatele con lo schiacciapatate; tritate la lattuga con un coltello e mescolatela con le patate; condite tutto con un filo di olio extravergine di oliva, sale e pepe; impastate il composto fino a che non diventerà omogeneo.*
RIEMPITE *le olive snocciolate con una piccola noce di ripieno, richiudendovi intorno l'oliva in modo da ridarle la sua forma.*
AVVOLGETE *quindi le olive in un altro strato di ripieno, ottenendo delle crocchette tondeggianti.*
SBATTETE *le uova in una ciotola e immergetevi le crocchette, passatele poi nel pangrattato, quindi friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo, finché non saranno dorate.*
SCOLATELE *su carta da cucina, aggiustate di sale, se serve, e servitele calde, accompagnandole con fettine di limone.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete servire queste crocchette con una salsina a base di yogurt, mescolato con succo di limone ed erbe fresche.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- Colli Asolani-Prosecco
- Colli di Parma Sauvignon Frizzante
- Lizzano Frizzante

LO STILE IN TAVOLA
Piatti bianchi fatti a mano Unomi Laboratorio di Ceramica, piatti colorati Ceramiche Bucci.

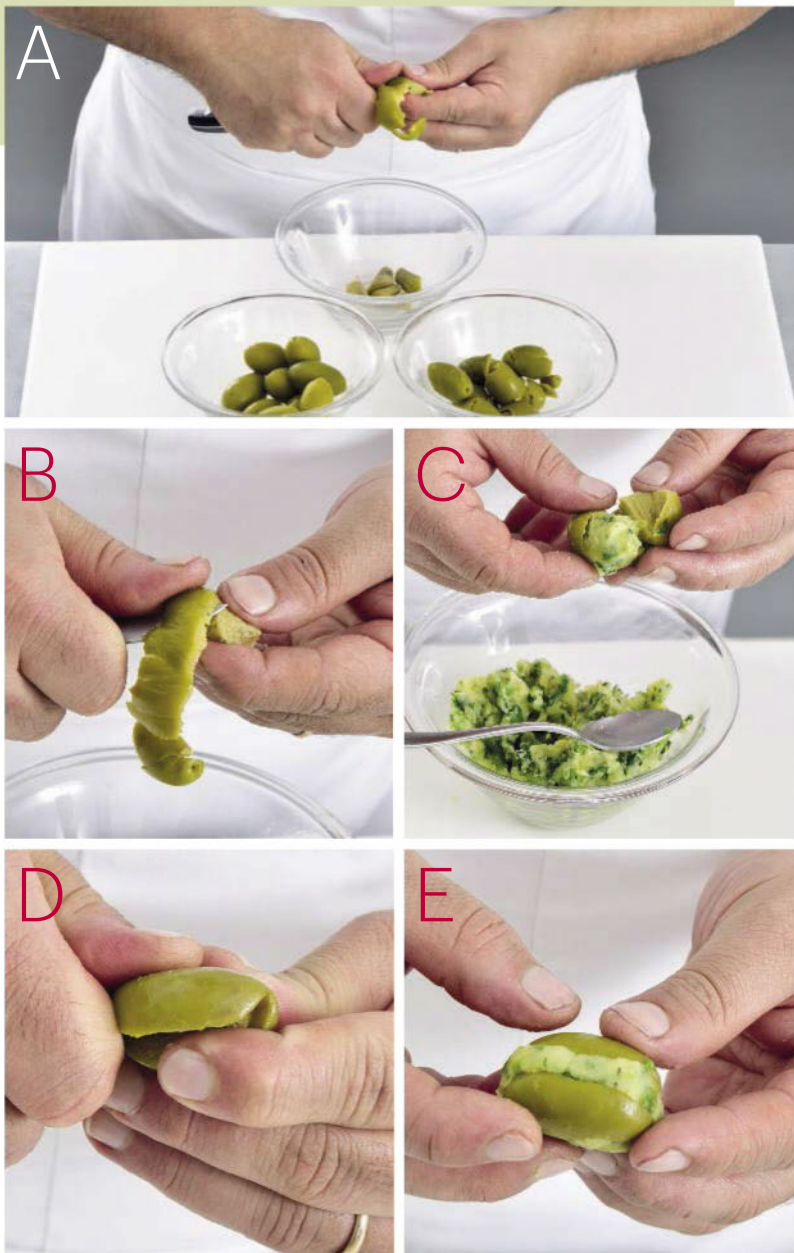
Scuola di cucina

SNOCCIOLARE E FARCIRE LE OLIVE

Le olive più grosse, come la Bella di Cerignola o l'Ascolana, adatte a essere farcite, sono molto polpose e tenere, difficili da snocciolare. Per riuscirvi, bisogna tagliare la polpa intorno al nocciolo, con un piccolo coltello, tipo spelucchino, con lama corta e appuntita. Ecco come procedere.

a **Iniziate a incidere l'oliva sulla sommità con la punta del coltellino e procedete a spirale, seguendo il più possibile il nocciolo.**

b–c **Cercate di non rompere la polpa, ottenendo una spirale continua, che dovrete poi ricomporre. Una volta eliminato il nocciolo, appoggiate all'interno della spirale una piccola porzione di ripieno e richiudetevi intorno la polpa dell'oliva, fino a ricostruirne la forma.**

d–e **In alternativa, potete incidere la polpa dell'oliva con un taglio longitudinale, come per aprire a metà un avocado. Aiutandovi poi con la punta del coltellino, eliminate il nocciolo e farcite l'oliva mettendo il ripieno tra le due metà. Questo metodo, però, rende più difficile togliere bene tutta la polpa dal nocciolo. Anche la forma dell'oliva una volta farcita sarà più armonica se la polpa è tagliata a spirale.**

2 Rotolo di cavolo viola ai funghi

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g cavolo cappuccio viola
300 g funghi misti (surgelati o freschi)
100 g pane integrale ai semi
grana grattugiato – aglio – scalogno
prezzemolo tritato – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale

SFOGLIATE *il cavolo cappuccio e tuffate le foglie in acqua bollente salata per 3′, poi scolatele e fatele raffreddare. Tagliate a pezzetti il pane e ammollatelo nel brodo.*
SALTATE *i funghi in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, che poi eliminerete.*
CUOCETELI *finché l'acqua rilasciata non sarà evaporata; salateli alla fine.*
STRIZZATE *il pane, unitevi i funghi sminuzzati, mezzo scalogno tritato, un pizzico di sale, 2 cucchiai di grana, uno di olio e uno di prezzemolo.*
UNGETE *di olio un foglio di carta da forno e stendetevi sopra le foglie0 di cavolo, leggermente sovrapposte, battendole con un batticarne per appiattirle bene, formando un ampio quadrato (lato 40 cm); rifilate i bordi.*
STENDETE *sulle foglie di cavolo il composto di pane con un cucchiaio o con una tasca da pasticciere e poi schiacciatelo, per distribuirlo su tutta la superficie, con l'aiuto di un altro foglio di carta da forno unto, che poi toglierete.*
ARROTOLATE *le foglie di cavolo sopra il ripieno, sempre aiutandovi con il foglio di carta della base, che poi utilizzerete per avvolgere il rotolo. Chiudete la carta agli estremi, a caramella, e infornate il rotolo a 180 °C per 10′. Sfornate, eliminate la carta, tagliate a fette e servite.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- Vicenza Rosato
- Assisi Rosato
- Gioia del Colle Rosato

3 Finocchi tonnati

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g tonno sott'olio
4 finocchi – **2** filetti di acciuga – **1** lime
1 uovo – **1** tuorlo
aceto – capperi dissalati

cetrioli sott'aceto – cerfoglio fresco
senape – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i finocchi e incideteli sul fondo con un taglio a croce; cuoceteli per 30′ in acqua bollente salata e acidulata con il succo di 1 lime. Scolateli.*
PREPARATE *intanto una maionese frullando l'uovo e il tuorlo con un cucchiaino di senape, un pizzico di sale e circa 500 g di olio di arachide aggiunto a filo. Aggiungete anche 2 cucchiai di olio extravergine e uno di aceto.*
FRULLATE *il tonno con i filetti di acciuga e 1 cucchiaio di capperi, poi mescolatelo con 200 g di maionese, ottenendo una salsa tonnata.*
TAGLIATE *i finocchi a fette e arrostitele in padella con un filo di olio per 5′, sui due lati. Servitele con la salsa, guarnendo con cetrioli a fettine e cerfoglio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la maionese avanzata si conserva in frigorifero, coperta, per 2-3 giorni. Potete anche utilizzarne una già pronta, mescolandola al tonno frullato.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Breganze Pinot Bianco**
- **Pomino Chardonnay**
- **Sambuca di Sicilia Ansonica**

4 "Tarte tatin" di carciofi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
230 g pasta sfoglia stesa
100 g pecorino
30 g burro
30 g zucchero
6 carciofi
1 uovo – **1** tuorlo – panna fresca
semi di papavero – semi di zucca
semi di girasole – semi di sesamo
lime – sale

EQUILIBRI Il sapore dolce-amaro dei carciofi è bilanciato dalla sapidità del pecorino

MONDATE *i carciofi lasciando 2 cm di gambo. Sezionateli a metà e privateli della peluria interna con uno scavino.*
SCIOGLIETE *in una piccola padella adatta anche al forno (ø 24 cm circa) lo zucchero con il burro; quando comincia a caramellarsi, aggiungete i carciofi appoggiandoli ordinatamente sulla parte piatta. Salate, unite il succo di 1 lime e cuocete per 4-5′.*
TRASFERITE *la padella nel forno a 200 °C per 9-10′, poi sfornatela; fate asciugare l'acqua rilasciata dai carciofi, cuocendo ancora sul fornello, quindi spegnete e lasciate raffreddare i carciofi completamente.*
RICOPRITELI *con la pasta sfoglia, ritagliando l'eventuale eccesso e rimboccandola bene sui bordi, come per la classica tarte tatin.*
SBATTETE *l'uovo e il tuorlo con un cucchiaio di panna e un pizzico di sale e spennellate con il composto la sfoglia.*
COSPARGETE *in superficie con i semi e infornate nuovamente a 190 °C per 15-18′.*
SERVITE *con scaglie di pecorino.*

VINO *bianco abboccato, giovane e fragrante.*
- **Colli Piacentini Ortrugo abboccato**
- **Orvieto abboccato**
- **Arborea Trebbiano amabile**

5 Cipolle ripiene

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
900 g 4 grosse cipolle
200 g polpa di manzo macinata
100 g grana grattugiato
1 uovo – burro – aceto – sale – pepe

MONDATE *le cipolle e lessatele intere in acqua bollente salata e acidulata con uno spruzzo di aceto, per 30-35'.*
CUOCETE *intanto la polpa di manzo in padella, con una noce di burro, sale e pepe, per circa 5', finché non cambia colore.*
SPEGNETE *e trasferite la carne in una ciotola; aggiungete il grana e l'uovo e mescolate.*
SCOLATE *le cipolle, tagliatele a metà in senso orizzontale e scavatele all'interno. Tritate la polpa di cipolla ottenuta e unitela alla carne.*
MESCOLATE *finché gli ingredienti non si saranno amalgamati (ripieno).*
RIEMPITE *le cipolle scavate con il ripieno, quindi disponetele in una pirofila leggermente unta di burro.*
COSPARGETELE *in superficie con fiocchetti di burro, infine infornatele a 190 °C per 30-35'.*

TRADIZIONI REGIONALI *Le cipolle piemontesi sono famose per il sapore delicato e aromatico, dovuto alle sostanze minerali presenti nel terreno. Particolarmente dolci sono quelle della zona di Andezeno, comune in provincia di Torino, dove la coltivazione ha tradizione plurisecolare: oltre alle note "piatline", cipolle piatte dal sapore tenue e poco piccante, si producono anche cipolle ramate, di forma tonda, molto simili nel gusto.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Collio Malvasia**
- **Capalbio Vermentino**
- **Castel del Monte Pinot Bianco**

6 Insalata carbonara

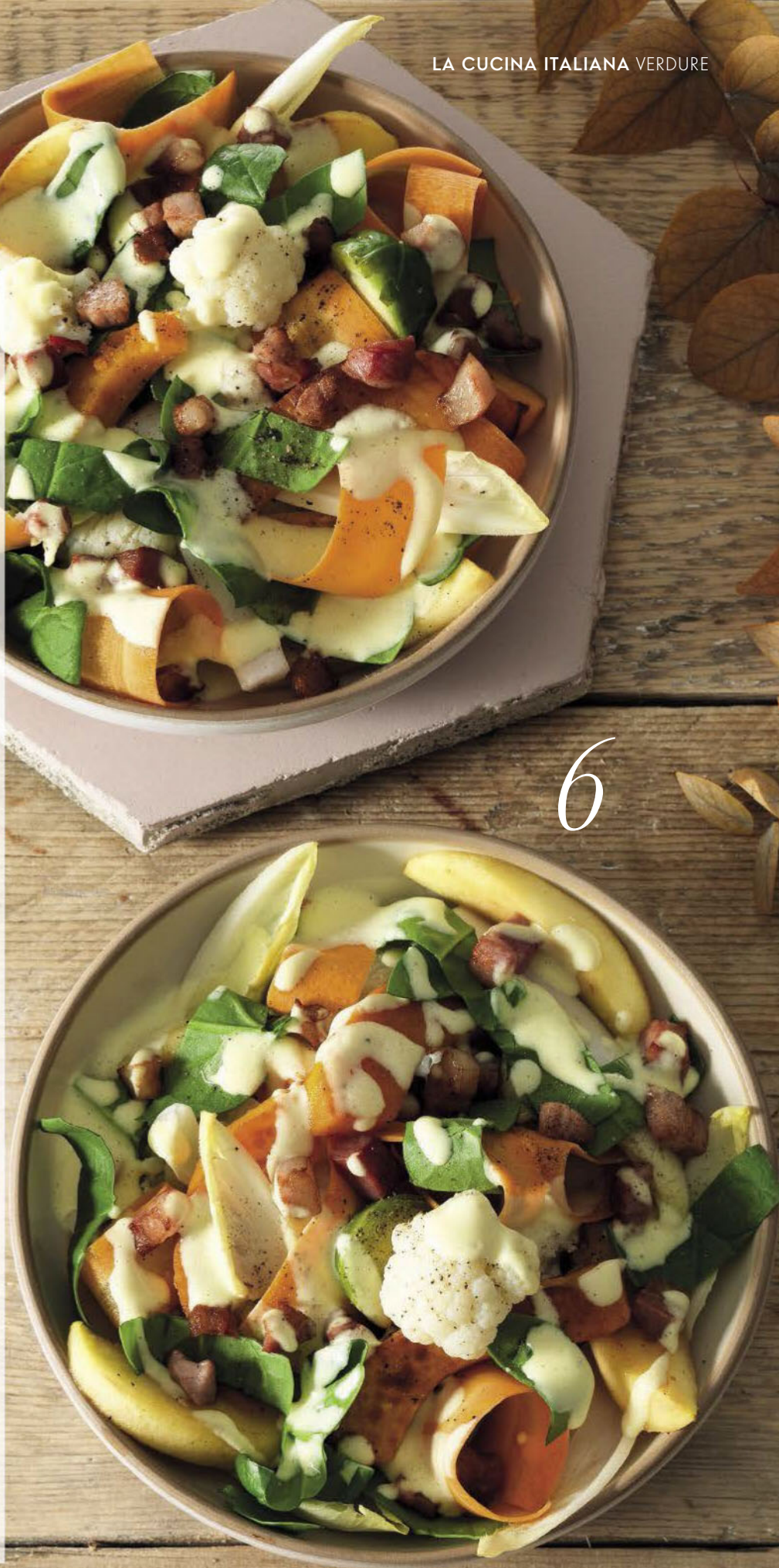
IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
270 g cavolfiore a cimette
250 g cavolini di Bruxelles
250 g latte – **200 g** 1 mela
180 g polpa di zucca
180 g pancetta
130 g 1 cespo di indivia
120 g carote
70 g spinaci novelli – **4** tuorli
grana grattugiato – limone – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *i cavolini di Bruxelles. Lessateli con il cavolfiore in acqua bollente salata.*
TAGLIATE *la zucca a fettine e arrostitela in padella con un filo di olio e sale per 5-6′. Bagnatela con uno spruzzo di vino bianco, lasciatelo sfumare cuocendo per altri 2′.*
SBUCCIATE *le carote e tagliatele a nastri; tagliate a striscioline anche l'indivia e spezzettate le foglie di spinaci.*
MONDATE *la mela e tagliatela a spicchi; arrostiteli in padella con un filo di olio per 3′, poi irrorateli con il succo di mezzo limone.*
MESCOLATE *questi ingredienti in una ciotola, salate e spruzzate con succo di limone.*
PREPARATE *la salsa carbonara: portate a bollore il latte; a parte sbattete i tuorli con sale, pepe e un cucchiaio di grana.*
VERSATE *il latte caldo sui tuorli, riportate sul fuoco e cuocete mescolando finché la salsa non comincia a velare il cucchiaio (82 °C). Copritela e lasciatela intiepidire.*
TAGLIATE *a cubetti la pancetta e arrostitela in padella per 5-6′, finché non sarà croccante.*
CONDITE *l'insalata con la salsa e la pancetta.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Trentino Nosiola**
- **Colline Lucchesi Sauvignon**
- **Sannio Fiano**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***21 novembre***

6

Carni e uova

È il grande momento dei piatti di carne **ROBUSTI**, dal manzo al maiale, grande protagonista. Accompagnati dalle ultime verdure invernali

RICETTE WALTER PEDRAZZI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI CRISTINA FABBRI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Scamone al forno con fave e yogurt

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
1,8 kg scamone di manzo
200 g fave secche
150 g yogurt greco più un po'
1 piccolo scalogno
aglio – alloro – prezzemolo
coriandolo e zenzero in polvere
olio extravergine di oliva
sale – pepe

METTETE *a bagno le fave in acqua per una notte. Massaggiate la carne con lo yogurt, 1 cucchiaino di coriandolo e 1 di zenzero e lasciatela marinare in frigo per almeno 6-8 ore.*
SCOLATE *la carne dalla marinata, al momento dell'uso, mettetela in una pirofila, salate, pepate e condite con 3 cucchiai di olio; infornate a 220 °C finché la temperatura al cuore della carne, rilevata con il termometro a sonda, non raggiungerà 55 °C (ci vorranno circa 50').*
LESSATE *intanto le fave con 1,2 litri di acqua aromatizzata con uno spicchio di aglio, una foglia di alloro e lo scalogno; cuocete per circa 1 ora senza aggiungere altra acqua.*
ELIMINATE *aglio, alloro e scalogno dalle fave in cottura, alzate la fiamma per asciugare il liquido rimasto, poi amalgamate le fave con 2 cucchiai di olio e sale fino a ottenere un purè.*
SFORNATE *la carne, trasferitela su un tagliere, avvolgetela con alluminio e lasciatela riposare per una decina di minuti.*
FATE *restringere sul fuoco il fondo di cottura. Affettate la carne, irroratela con il suo sughetto, spolverizzatela con prezzemolo tritato e servitela con il purè di fave raccolto a quenelle e guarnito con un ciuffetto di yogurt greco.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il riposo della carne estratta dal forno è un passaggio essenziale affinché i succhi si ridistribuiscano nella polpa in modo omogeneo, rendendo l'arrosto tenero e succulento.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Friuli-Latisana Merlot**
- **Offida Rosso**
- **Colliche Joniche Tarantine Primitivo**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti bianchi fatti a mano Unomi Laboratorio di Ceramica, pirofila Le Creuset, piatto colorato Ceramiche Bucci.

Scuola di cucina

CONSERVARE & RIGENERARE

L'arrosto si può conservare per 3 giorni in frigo, posto in un contenitore con chiusura ermetica oppure ben avvolto nella pellicola o in un foglio di alluminio. I tempi si allungano fino a 8-10 giorni se inserito nell'apposito sacchetto e sigillato con la macchina per il sottovuoto. Si arriva invece a un massimo di 2 mesi in freezer; per evitare possibili contaminazioni di batteri, conviene congelarlo subito dopo la cottura, appena l'arrosto è freddo.

a **Mettete l'arrosto nel sacchetto per surgelati e scrivete sulla confezione il contenuto e la data di preparazione. Controllate che il freezer raggiunga temperature inferiori a -18 °C. Alcuni freezer di nuova generazione sono dotati di un pulsante per accelerare il congelamento; in tutti i casi è buona norma attendere che il processo di congelamento sia terminato prima di introdurre altri cibi. La scongelazione deve sempre avvenire con un passaggio in frigo di almeno 12 ore.**

b **Per mantenere la caratteristica cottura al sangue dell'arrosto, rimettetelo in una pirofila e inserite il termometro (adatto ad andare in forno) fino al cuore della carne.**

c **Infornate a 220 °C e sfornate quando il termometro avrà raggiunto 55 °C .**

A

B

C

2 Fagottini di cavolo cinese con le uova

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g 8 foglie grandi di cavolo cinese
400 g patate
250 g 1 porro
80 g mollica di pane tritata
80 g germogli di soia – **40 g** emmentaler
4 uova – burro – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *le patate, sbucciatele, schiacciatele grossolanamente con la forchetta e raccoglietele in una ciotola.*
SBOLLENTATE *le foglie di cavolo immergendole per qualche minuto in acqua bollente salata, scolatele, fatele asciugare disposte su un canovaccio, quindi appiattitele bene con il batticarne.*
ELIMINATE *la guaina esterna del porro, affettatelo, rosolatelo in padella con 2 cucchiai di olio, poi unitelo alle patate, salate e insaporite con un cucchiaio di prezzemolo tritato. Fate saltare per 1′ in padella i germogli di soia con un cucchiaio di olio e teneteli da parte.*
METTETE *un mucchietto di composto di patate e porro su 2 foglie di cavolo leggermente sormontate, formate una nicchia e rompetevi al centro un uovo, copritelo con qualche germoglio di soia e richiudete le foglie formando un fagottino. Preparatene altri 3 poi disponeteli in una pirofila imburrata, spolverizzateli con la mollica e con l'emmentaler tagliato a julienne e infornate a 180 °C per 18′. Servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Montello e Colli Asolani Bianco
- Esino Bianco
- San Vito di Luzzi Bianco

3 Puntine brasate e cavolini di Bruxelles

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,2 kg puntine di maiale
350 g cavolini di Bruxelles
80 g 1 fetta di pancetta affumicata

3 spicchi di aglio – **1** cipolla ramata
1 gambo di sedano
vino bianco secco
spezie in polvere (paprica, coriandolo, zenzero e peperoncino)
olio extravergine di oliva
sale – pepe nero in grani

INCIDETE *la polpa delle puntine con un coltellino e raschiate gli ossi per facilitare il successivo disossamento. Raccogliete le puntine in una pirofila, insaporitele con una macinata di pepe, un pizzicone di sale e mezzo cucchiaino di polvere di ciascuna spezia, irroratele con un filo di olio, mescolate bene e lasciatele riposare per 1 ora. Infornatele infine a 200 °C per 45′.*
SFORNATE *le puntine, scolatele dal grasso, lasciatele intiepidire quindi togliete l'osso e tagliate a grossi tocchi la polpa.*
SFOGLIATE *i cavolini di Bruxelles e riducete in dadolata, separatamente, il sedano, la cipolla e la fetta di pancetta.*
ROSOLATE *in una larga padella la pancetta senza aggiungere altri grassi; appena sarà divenuta croccante, unite il sedano, la cipolla, gli spicchi di aglio in camicia e, per ultime, le puntine.*
SFUMATE *con mezzo bicchiere di vino bianco, bagnate con 2 mestoli di acqua calda e fate brasare coperto, a fuoco medio, per 40′ aggiungendo eventualmente altra acqua per mantenere il tutto morbido.*
UNITE *i cavolini di Bruxelles, salate, e cuocete ancora per 20′, bagnando con acqua calda, se necessario. Servite subito.*

VINO *rosso secco, moderato invecchiamento.*
- **Barbaresco**
- **Sangiovese di Romagna Superiore**
- **Cannonau di Sardegna**

4 Carré di maiale con la zucca

RICETTA DAVIDE BROVELLI

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,8 kg carré di maiale pulito
500 g zucca mantovana
3 fettine di lardo
vino bianco secco
rosmarino
brodo vegetale – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

DECORTICATE *la zucca, eliminate i semi e tagliate la polpa a tocchetti.*
DISTRIBUITE *le fettine di lardo e i rametti di rosmarino sulla parte superiore del carré e legate la carne con lo spago in modo da fissarvi gli ingredienti.*
SALATE *e pepate la carne.*
RISCALDATE *un filo di olio e una noce di burro in un tegame che sia adatto anche per il forno, unitevi la carne e rosolatela a fuoco medio per 15′, girandola spesso.*
BAGNATELA *quindi con un bicchiere di vino e 200 g di brodo vegetale.*
INFORNATE *a 180 °C nel forno ventilato; dopo 20′ aggiungete la zucca, coprite il tegame con il coperchio e proseguite la cottura in forno ancora per 25′ circa.*
SFORNATE *la carne, copritela con un foglio di alluminio, lasciatela riposare per alcuni minuti. Eliminate infine lo spago e il rosmarino, tagliate il carré a fette regolari e servitele con la zucca.*

VINO *rosso secco e fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Teroldego Rotaliano**
- **Carmignano**
- **Etna Rosso**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **15 novembre**

5 Padellata di manzo, tacchino e spätzle

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g polpa di manzo
300 g fesa di tacchino
200 g farina
150 g patata
150 g barbabietola fresca
120 g carota
90 g latte – **70 g** spinaci novelli mondati
2 uova – burro – aceto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RIDUCETE *a dadi di media dimensione la patata sbucciata, la barbabietola e la carota; sbollentate per 2′ la patata in acqua bollente salata acidulata con aceto e, separatamente, la barbabietola per 4′.*
TAGLIATE *a tocchi le carni. Rosolate, in una larga padella, il manzo per 2′ a fuoco vivo con un cucchiaio di olio e una noce di burro; salate, pepate e tenete da parte.*
ARROSTITE *per 4′, nella stessa padella, il tacchino con 2 cucchiai di olio, sale, pepe e tenete da parte.*
RIMETTETE *nella padella 2 cucchiai di olio e una noce di burro e rosolatevi le carote, dopo 1′ unite le patate e le barbabietole, salate e cuocete le verdure per altri 4′. Rimettete quindi la carne e gli spinaci e spegnete quando questi saranno appassiti.*
PREPARATE *gli spätzle: mettete sul fuoco una pentola con l'acqua e salatela al bollore; mescolate in una ciotola la farina, le uova e il latte con un pizzico di sale ottenendo una densa pastella. Versatela nell'apposito attrezzo e fate cadere gli spätzle nell'acqua. Scolateli appena vengono a galla e rosolateli velocemente in padella con 2 cucchiai di olio e una noce di burro. Serviteli con le carni e le verdure.*

VINO *rosso secco, moderato invecchiamento.*
- **Alto Adige Lagrein**
- **Cortona Syrah**
- **Rosso di Cerignola**

Reale di vitello in crosta di patate

È IL PIATTO DELLE GRANDI OCCASIONI, IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA CUOCA. QUI LA CARNE, ANZICHÉ NELLA SFOGLIA, È AVVOLTA IN UN **NIDO DI PATATE** CHE DANNO ALLA PREPARAZIONE UN PLUS DI CREMOSA BONTÀ

RICETTA WALTER PEDRAZZI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA VALENTINA VERCELLI
TESTI CRISTINA FABBRI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un rosso della tradizione piemontese
Dogliani Sorì dij But 2015
Anna Maria Abbona
Il 2015 è stata una grande annata per l'uva dolcetto che, soprattutto a Dogliani, sua patria di elezione nelle Langhe, ha dato vini eleganti e perfettamente equilibrati tra componenti fruttate, fresche e tanniche.

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,4 kg reale di vitello
700 g patate
100 g farina di riso
3 chiodi di garofano
1 carota – **1** gambo di sedano
1 cipolla – **1** uovo – grana grattugiato
paprica dolce – prezzemolo
aneto – salvia – rosmarino
alloro – burro – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe nero in grani

1 PREPARATE *gli aromi per insaporire la carne: pestate i chiodi di garofano, tritate finemente una foglia di alloro e qualche ago di rosmarino, poi riuniteli in una ciotolina con mezzo cucchiaino di paprica e una macinata di pepe. Mettete la carne in una pirofila, massaggiatela con gli aromi, conditela con 2 cucchiai di olio e lasciatela insaporire, coperta, per 1 ora a temperatura ambiente. Lessate intanto le patate calcolando 10′ di cottura dal bollore, quindi lasciatele raffreddare e sbucciatele.*
2 TRASFERITE *la carne sul tagliere e legatela in modo uniforme con giri di spago da cucina.*
3 ROSOLATE *velocemente la carne sul fuoco, salatela e infornatela a 200 °C per 25′.*
4 BAGNATELA *con un bicchiere di vino bianco.*
5 UNITE *sedano, carota e cipolla ridotti in dadolata e proseguite la cottura per 1 ora bagnando con acqua calda, se il fondo si asciuga troppo.*
6 INSERITE *il termometro a sonda e, quando la temperatura al cuore raggiunge 78 °C, sfornate e fate intiepidire la carne avvolta in alluminio.*
7 GRATTUGIATE *le patate con la grattugia a fori grossi e amalgamatele con un cucchiaio di trito aromatico (prezzemolo, aneto e salvia), 2 cucchiai di grana grattugiato, la farina di riso, l'uovo e un pizzico di sale.*
8 DISPONETE *una parte del composto di patate su un foglio di carta da forno imburrato, adagiatevi sopra la carne dopo aver rimosso lo spago e spalmatela con il resto del composto.*
9 AVVOLGETE *il tutto nella carta, oliatela, chiudetela con qualche giro di spago e infornate a 190 °C per 50′.*
10 SFORNATE *e trasferite il fondo di cottura in padella, unite un ciuffo di salvia, 200 g di acqua, correggete di sale e fate restringere a fiamma alta, poi filtrate e servite con la carne affettata.*

Il Sorì dij But è tra le etichette che meglio rappresentano questa denominazione spesso sottovalutata e che, per di più, ha un prezzo davvero invitante. Prende nome dai "bricchi", le colline soleggiate dove crescono le uve. Lo produce una grande donna del vino, Anna Maria Abbona, con il marito Franco Schellino e il figlio Federico. Servitelo sui 18 °C. *10 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***15 novembre***

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Ceramiche Bucci.

Dolci

Crema al cucchiaio e crema fritta, frutta fresca oppure avvolta in una pastella dorata, biscotti leggeri come foglie e torte soffici: con queste ricette è **SEMPRE FESTA**

RICETTE ANGELO PRINCIPE
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Fritto misto dolce

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 40′ più 1 ora e 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
- **345 g** latte
- **175 g** panna fresca
- **125 g** zucchero
- **110 g** farina
- **25 g** fecola di patate
- **7** tuorli – **3** albumi
- **3** mele – **2** uova
- **2** banane – limone
- baccello di vaniglia – pangrattato
- olio di arachide – sale

PORTATE *a bollore 220 g di latte con 50 g di panna, un baccello di vaniglia e 1-2 scorze di un limone. Mescolate in una ciotola 1 uovo e 1 tuorlo con 50 g di farina e 50 g di zucchero, poi filtratevi sopra il latte e la panna a bollore, mescolate bene e riportate sul fuoco finché non otterrete una crema pasticciera. Versate la crema su un vassoio, stendetela allo spessore di circa 1 cm, poi copritela con la pellicola e fatela raffreddare completamente (potete anche prepararla il giorno prima): dovrà assumere la consistenza di una polentina.*
BOLLITE *125 g di latte con 125 g di panna; a parte lavorate 3 tuorli con 60 g di zucchero. Non appena il latte raggiunge il bollore, versatelo sui tuorli, mescolate velocemente e riportate sul fuoco molto basso, mescolando di continuo, finché la crema inglese non velerà il cucchiaio (82 °C). Lasciatela raffreddare.*
SBATTETE *in una ciotola 1 uovo; versate abbondante pangrattato in un vassoio.*
TAGLIATE *la crema pasticciera ormai fredda in 12 cubotti di 4-5 cm, immergeteli nell'uovo sbattuto, poi passateli nel pangrattato.*
MONTATE *3 albumi con 15 g di zucchero, a parte lavorate 3 tuorli con 60 g di farina, 25 g di fecola e 5 g di sale. Incorporate gli albumi montati nel composto di tuorli, ottenendo una pastella spumosa.*
SBUCCIATE *le banane e tagliatele in 12 rondelle spesse 3 cm. Infilzate ogni rondella lateralmente con uno stecco, poi immergetele nella pastella spumosa.*
FRIGGETE *le banane e i cubotti di crema in abbondante olio di arachide caldo per 3-4′, voltandoli spesso. Scolateli su carta da cucina.*
SBUCCIATE *le mele, detorsolatele con l'apposito strumento e tagliatele in rondelle spesse 1 cm: dovrete ottenerne 12; rifilate il buco al centro con un piccolo tagliapasta (ø 2-3 cm). Preparate la pastella morbida come spiegato nella Scuola di cucina qui sotto, intingetevi le rondelle di mela e friggetele.*
SERVITE *le banane, le mele e la crema fritta accompagnate dalla crema inglese in ciotoline a parte.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Colli Piacentini Malvasia spumante dolce**
- **Pantelleria Bianco frizzante**

Scuola di cucina

PASTELLA MORBIDA

La pastella è un mix di farina e acqua, di consistenza collosa. Per arricchire questo composto di base si possono unire diversi ingredienti (uova, olio, burro, sale, zucchero, lievito, birra, spumante, erbe aromatiche...), ma lo scopo della pastella rimane invariato: avvolgere i pezzi da friggere in una crosta croccante in modo che, pur cuocendo ad alta temperatura, conservino la propria succulenza. La pastella qui proposta crea uno strato più soffice di quella fatta solo di acqua e farina ed è adatta per la frutta soda: pere, mele, albicocche o fichi disidratati.

a–b **Sciogliete 10 g di lievito di birra fresco in 150 g di acqua tiepida. Unite a 250 g di farina, 3 tuorli, 25 g di olio extravergine di oliva, 30 g di zucchero, un pizzico di sale e l'acqua con il lievito: dovrete ottenere una pastella liscia, ma ancora densa. Sigillate la ciotola con la pellicola e fate lievitare per 1 ora e 30′, finché non sarà raddoppiata di volume.**

c **Montate a neve 3 albumi con 30 g di zucchero, poi uniteli alla pastella lievitata usando una spatola.**

d **Scaldate abbondante olio di arachide in una casseruola larga e dai bordi bassi, fino a 170 °C, cioè la temperatura ideale per friggere senza bruciare l'alimento, immergete via via i pezzi da friggere nella pastella e tuffatene nell'olio pochi alla volta, per non abbassare la temperatura. Friggeteli per 3-4′ voltandoli spesso, finché non saranno ben gonfi e dorati.**

A

B

C

D

2 Zuppetta alla menta con frutta

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g frutta mista (mango, lamponi, fragole, more) – **175 g** vino Prosecco
170 g zucchero – **100 g** mascarpone
100 g panna montata – menta
25 g sciroppo di menta pronto
12 g gelatina in fogli – **10 g** Grand Marnier

AMMOLLATE *10 g di gelatina in acqua fredda.*
PREPARATE *uno sciroppo scaldando 150 g di acqua e 150 g di zucchero; togliete al primo bollore, scioglietevi la gelatina ben strizzata, unitevi 10-12 g di foglie di menta e lasciate in infusione per una decina di minuti.*
VERSATE *il Prosecco nello sciroppo, poi unitevi lo sciroppo di menta pronto e fate raffreddare. Mondate la frutta, tagliate a pezzi il mango e le fragole, quindi distribuite tutto in 6 coppette.*
FILTRATE *lo sciroppo al Prosecco, versatelo nelle ciotoline sopra la frutta; ponete a rassodare in frigo per circa 1 ora.*
AMMOLLATE *il resto dei fogli di gelatina in acqua fredda.*
MESCOLATE *il mascarpone con 20 g di zucchero.*
SCALDATE *il Grand Marnier in una casseruolina, scioglietevi la gelatina strizzata, poi lasciate raffreddare.*
UNITE *al mascarpone il Grand Marnier e poi la panna montata, ottenendo una mousse.*
SERVITE *le zuppette con una grossa cucchiaiata di mousse al mascarpone.*

VINO *sconsigliato per l'acidità della frutta fresca e per l'aroma della menta. In alternativa, scegliete un infuso di tè verde.*

3 Foglie da tè ai pistacchi

RICETTA ALESSANDRO PROCOPIO

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI
125 g farina – **120 g** burro – **100 g** zucchero
50 g pistacchi pelati – **40 g** albume – sale

MESCOLATE *il burro ammorbidito con lo zucchero, poi unite la farina, l'albume sbattuto e un pizzico di sale.*

AGGIUNGETE *al composto i pistacchi tritati grossolanamente.*
DISTRIBUITE *il composto a cucchiaiate su un foglio di carta da forno: coprite con un altro foglio di carta da forno e schiacciate il composto in sfoglie sottili, aiutandovi con il matterello. Otterrete dei dischetti di circa 7-8 cm di diametro.*
TOGLIETE *il foglio di carta superiore, trasferite l'altro foglio con i dischetti su una placca da forno e infornate a 180 °C per 10′.*
SFORNATE *i biscotti, staccateli delicatamente dalla carta con una spatolina e appoggiateli subito, ancora caldi, su una superficie curva (per esempio un altro matterello o il tubo di un rotolo di carta da cucina, rivestito di alluminio) ottenendo le foglie da tè.*
FATELE *raffreddare, intanto che procedete a infornare le altre con il medesimo procedimento. Una volta fredde, saranno leggere e molto friabili.*
TRADIZIONI REGIONALI *Questi biscotti si possono preparare anche usando mandorle o nocciole al posto dei pistacchi.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
• **Colli di Conegliano Torchiato di Fregona**
• **Moscato di Cagliari Dolce**

4 Torta di riso e ricotta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′ più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **475 g** latte
- **260 g** farina
- **200 g** panna fresca
- **180 g** zucchero
- **150 g** burro
- **100 g** ricotta
- **100 g** canditi misti (ciliegie, arancia, cedro)
- **80 g** riso
- **5** tuorli
- **2** fogli di gelatina alimentare
- **2** arance
- baccello di vaniglia – sale

LAVORATE *150 g di burro con 3 tuorli e 100 g di zucchero, poi unite 250 g di farina e un pizzico di sale. Impastate ottenendo una pasta frolla e ponetela in frigo a riposare in una ciotola coperta con la pellicola per 30′.*
LESSATE *il riso in acqua bollente per 2′, poi scolatelo e portatelo a cottura in 350 g di latte con il baccello di vaniglia e la scorza di un'arancia. Spegnete quando il riso avrà assorbito tutto il latte: ci vorranno 15-20′.*
STENDETE *la pasta frolla spessa 5 mm, sistematela in una teglia foderata di carta da forno e tagliatela con un tagliapasta quadrato (lato 18-20 cm), eliminate l'eccesso di pasta, stendetela di nuovo e tagliatela con un tagliapasta a piacere per creare dei biscotti (ø 5 cm): infornate la base dentro al tagliapasta e infornate anche i biscotti a 170 °C per 15′. Sfornate e fate raffreddare tutto.*
AMMORBIDITE *la gelatina in acqua fredda.*
MONTATE *la panna.*
PORTATE *a bollore 125 g di latte. Sbattete in una ciotola 80 g di zucchero con 10 g di farina e 2 tuorli, poi versatevi sopra il latte bollente e riportate tutto sul fuoco mescolando di continuo finché il composto non si addenserà diventando una crema pasticciera; scioglietevi la gelatina strizzata e mescolate bene, quindi incorporatevi la ricotta, i canditi, la panna montata e il riso, eliminado la scorza e il baccello.*
VERSATE *il ripieno nel tagliapasta sopra la frolla, poi ponete in frigo a rassodare per almeno 3 ore (meglio per tutta la notte).*
SFORMATE *con delicatezza la torta (che avrà l'aspetto di un cheesecake), fate aderire tutto intorno i biscotti e completate con la scorza grattugiata di un'altra arancia.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
• **Albana di Romagna Dolce**
• **Frascati Cannellino**

5 Tortine di mele alle mandorle

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 30′ di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
375 g zucchero
125 g burro più un po'
125 g farina di mandorle (o mandorle frullate)
60 g farina 00
2 mele – **2** uova grandi
baccello di vaniglia – stecca di cannella
limone – mandorle a lamelle tostate

SBUCCIATE *le mele, tagliatele a metà, eliminate i semi e il torsolo con uno scavino.*
FATE *sciogliere sul fuoco 250 g di zucchero in 750 g di acqua con il baccello di vaniglia aperto a libro, una scorza di limone e un pezzetto di stecca di cannella, finché non otterrete uno sciroppo. Immergete le mezze mele nello sciroppo e cuocetele per 10-12′.*
IMBURRATE *4 piccole tortiere (ø 10-11 cm).*
MESCOLATE *la farina di mandorle con la farina 00.*
AMMORBIDITE *il burro e montatelo con 125 g di zucchero, poi unite le uova e per ultimo le farine mescolate. Lavorate per amalgamare gli ingredienti fino a ottenere un composto abbastanza denso. Distribuitelo nelle tortiere e livellatelo bene con il dorso del cucchiaio. Sistemate in ogni tortiera 1/2 mela a fettine con la parte concava verso il basso e infornatele a 180 °C per 20′ circa.*
SFORNATE *le tortine di mele, lasciatele intiepidire poi sformatele, completatele con le mandorle a lamelle e fatele raffreddare su una gratella.*
LUCIDATE *a piacere ogni tortina con confettura di albicocche appena intiepidita e servite.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Ramandolo**
- **Moscato di Cagliari Dolce**

6 Ciambella al cocco con gocce di cioccolato

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 30′ di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **120 g** latte di cocco
- **100 g** farina 00 più un po′
- **80 g** burro morbido più un po′
- **50 g** cioccolato fondente
- **50 g** panna fresca
- **50 g** farina di cocco
- **50 g** zucchero a velo
- **30 g** gocce di cioccolato
- **25 g** miele di acacia
- **2 g** lievito in polvere per dolci – **2** uova

FATE *rinvenire la farina di cocco nel latte di cocco per una decina di minuti.*
MESCOLATE *il lievito con la farina 00.*
MONTATE *60 g di burro con lo zucchero a velo e il miele, quando saranno ben montati incorporate le uova, uno alla volta, il mix di farina di cocco e latte di cocco, quindi la farina con il lievito e infine le gocce di cioccolato.*
IMBURRATE *e infarinate una tortiera da ciambella (ø 20 cm), distribuitevi l'impasto e infornate a 180 °C per circa 30′.*
TRITATE *il cioccolato.*
PORTATE *a bollore la panna, toglietela dal fuoco, unitevi il cioccolato tritato, 20 g di burro e mescolate bene ottenendo una ganache che servirà per glassare la ciambella. Fate raffreddare la ganache fuori del frigo.*
SFORNATE *la ciambella, sformatela e fatela raffreddare su una gratella. Versate la ganache sulla ciambella e completate a piacere con fettine sottilissime di cocco fresco.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Moscato d'Asti**
- **Colli Euganei Fior d'Arancio**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 novembre***

Gli agrumi

SONO COSÌ RICCHI DI **VITAMINA C** CHE DUE ARANCE BASTANO A SODDISFARE IL NOSTRO BISOGNO GIORNALIERO: DEI VERI PALADINI DEL BENESSERE, E NON SOLO CONTRO IL RAFFREDDORE...

TESTI GIORGIO DONEGANI, DIRETTORE SCIENTIFICO DELLA FONDAZIONE ITALIANA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

A CURA DI LAURA FORTI **RICETTA** SERGIO BARZETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Proverbiali come coadiuvante contro i malanni di stagione, sono effettivamente delle efficienti "guardie del corpo" contro raffreddori e influenza. Hanno però anche molti altri pregi oltre al contenuto di vitamina C. La caratteristica che li accomuna tutti, e che determina il loro sapore "agro", è il contenuto elevato di acidi organici, in particolare di **acido citrico**. *Questi acidi, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, non innalzano l'acidità dell'organismo, ma piuttosto contribuiscono a tenerla sotto controllo e a ridurla se eccessiva, con beneficio per tutto il corpo. In più, gli agrumi hanno un buon contenuto di minerali e di fibra (in alcuni supera il 9% del peso), presenti soprattutto sotto forma di pectina e concentrata nell'albedo, la parte bianca sotto la buccia (nell'albedo è presente anche la rutina, che favorisce l'efficacia della vitamina C). La parte più esterna della buccia, poi, ha proprietà antisettiche, contiene oli essenziali che stimolano la digestione e vanta caratteristiche sedative del sistema nervoso. Tante virtù, dunque, per questa famiglia di frutti: serve, però, anche qualche* **accortezza** *nel consumo, in casi particolari: la capacità di arance & Co. di ridurre l'acidità dei fluidi nell'organismo, per esempio, diventa un problema in caso di infiammazione delle vie urogenitali, quando invece l'acidità sarebbe utile per contrastare la proliferazione dei germi. Gli agrumi sono* **controindicati** *per chi ha problemi di gastrite o ulcera gastrica e anche per chi assume specifici medicinali. A essere chiamato in causa in questo caso è il pompelmo, che contiene naringina, una sostanza che interagisce con alcuni farmaci (per la cura della pressione alta e per abbassare il colesterolo) modificandone l'attività e favorendo la possibilità di effetti collaterali.*

Mandarino, calmante naturale

Rispetto agli altri agrumi contiene più zucchero e ha un sapore dolce. Una sua caratteristica "speciale" è il contenuto di **sali di bromo**, *che lo rendono un blando calmante del sistema nervoso: due o tre mandarini alla sera aiutano a vincere l'ansia e a dormire sonni tranquilli. Tra le diverse varietà, il Mandarino Tardivo di Ciaculli ha la caratteristica di maturare da gennaio a marzo, ben più tardi rispetto alla norma.*

Pompelmo, dietetico

Ricco di vitamina C, di acidi organici e di fibre, ha da sempre anche la fama di ottimo "bruciagrassi". Secondo uno studio della Scripps Clinic di San Diego, l'effetto dimagrante sarebbe legato alla presenza nel pompelmo di particolari enzimi, capaci di **ridurre i livelli di insulina** *e di glucosio nel sangue e di aiutare l'organismo a usare in modo più efficiente gli zuccheri, diminuendo la tendenza a trasformarli in grasso.*

Limone, protettivo

La sua caratteristica principale è la ricchezza di acido citrico, in quantità molto superiore agli altri agrumi. L'abbondanza di questo acido garantisce al succo **proprietà disinfettanti e astringenti***: quando giunge nell'intestino, l'acido citrico reagisce con le proteine, formando una specie di membrana protettiva sulle pareti intestinali, riducendone le secrezioni e i movimenti.*

Mandarancio, bruciagrassi

Come la clementina (che ne è una varietà) è un incrocio tra mandarino e arancia. Vanta tutte le virtù degli altri agrumi: ottimo contenuto di vitamina C e di sali, basso apporto di calorie. In particolare, contiene anche quantità significative di **inositolo***, una sostanza che aiuta a bruciare i grassi nel sangue, ostacolando il loro accumulo nel fegato e nelle arterie.*

Arancia, per il cuore

Tarocco, Moro, Sanguinello: le arance rosse di Sicilia devono le loro caratteristiche al terreno di natura vulcanica e al clima soggetto a notevoli sbalzi termici che favoriscono la formazione di pigmenti rossi. Anche se la scelta tra arance rosse e bionde non è determinante per la vitamina C, le rosse contengono una maggior quantità di **antociani***, che svolgono un'azione protettiva contro i disturbi cardiovascolari.*

LO SAPETE CHE...?

1 OCCHIO ALLA BUCCIA La legge permette di trattare esternamente le arance con **difenile**, un antimuffa che aumenta la durata dei frutti ma rende la buccia non commestibile. Il trattamento va indicato sull'etichetta, ma è sempre meglio diffidare di arance con una buccia molto lucida, brillante e appiccicosa.

2 L'ATTACCATURA DEL PICCIOLO La presenza del peduncolo e di un ciuffo di foglie sono sinonimo di freschezza. Nel caso delle arance, se mancano le foglie si può provare a staccare con le unghie la rosetta che si trova all'attacco del picciolo: se non c'è, o se si stacca facilmente, è possibile che i frutti non siano molto freschi.

3 NON SOLO POLPA Il bergamotto e il cedro sono preziosi soprattutto per la **buccia**: quella del bergamotto è molto ricca di oli essenziali, utilizzati anche in cosmesi. Anche dal cedro si estraggono oli essenziali, ma la parte più pregiata è la buccia intera (compresa la parte bianca), spessa e ricca di fibre, con la quale si preparano canditi.

4 ACIDITÀ Il lime, simile a un piccolo limone verde, ha un succo più aromatico ma anche più acido: è perciò particolarmente adatto per marinature e condimenti.

UNA RICETTA STIMOLANTE

In questa insalata, il felice abbinamento delle arance con il polpo viene reso ancora più interessante dall'uso delle bucce, che stimolano i succhi gastrici e forniscono *esperidina*. Questa sostanza, concentrata nella buccia di tutti gli agrumi, svolge un'intensa attività protettrice dei capillari sanguigni.

Insalata di polpo, ceci, finocchi e arancia

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg polpo – **200 g** finocchio
150 g ceci lessati
2 arance non trattate – **1** carota
1 gambo di sedano – prezzemolo alloro
limone non trattato – pepe
olio extravergine di oliva – sale

Lessate il polpo per 35' con 1 foglia di alloro, la carota, il sedano e 1 gambo di prezzemolo. Fatelo raffreddare nella sua acqua.
Mondate il finocchio conservando un po' delle sue barbine; tagliatelo a fette sottili. Preparate un trito con 2 scorze di arancia, 2 di limonee le barbine del finocchio.
Scolate il polpo e pulitelo dalla pelle in eccesso; tagliatelo a bocconi e mettetelo in una insalatiera con il finocchio a fettine, i ceci e gli spicchi pelati a vivo di 1 arancia.
Condite con il trito aromatico, sale, pepe, il succo di 1 arancia e 4 cucchiai di olio.

205 CALORIE *a porzione*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***1° dicembre***

Carinzia, magia senza tempo

UN GIOIELLO ANCORA POCO NOTO, INCASTONATO TRA LE MONTAGNE E DUE CONFINI. DOVE I LAGHI E I BOSCHI DETTANO GLI INGREDIENTI DI UNA CUCINA SEMPLICE, MA CAPACE DI ACCOGLIERE IL MEGLIO DI **CULTURE DIVERSE**

NATURA E CLASSE MITTELEUROPEA

A DESTRA: la Wappensaal, la sala delle armi all'interno del Landhaus di Klagenfurt: sui muri sono dipinti gli stemmi araldici di tutte le famiglie nobili della regione. AL CENTRO: il taglio della pancetta carinziana, più dolce e meno grassa di quella nostrana. SOTTO: la preparazione di una robusta colazione all'esterno di una malga di alta quota. A SINISTRA: una veduta del Wörthersee, il più importante dei laghi carinziani.

Leggi Carinzia e devi compulsare un attimo la tua cartina geografica mentale per collocarla. Ah, sì: il più meridionale dei nove Länder, gli stati, austriaci. E poi un vertiginoso entro-esco, tra il confine italiano e quello sloveno, con tutte le implicazioni culturali, caratteriali e gastronomiche che questo ottovolante comporta. Però una cosa è certa: la maggior concentrazione d'Europa (e quindi del mondo) di paesaggi, cittadine e villaggi fiabeschi si trova qui.

Grotte naturali, cime, pendii, radure, boschi e pinete circondano una miriade di specchi d'acqua di ogni forma e dimensione, che ne fanno il paradiso dei "laghisti", quella speciale setta un po' rétro che ritiene i piaceri lacustri, dove mare e montagna convivono felici, superiori a quelli marittimi. Vela, bagni, escursioni in pineta d'estate; laghetti ghiacciati, sci, camino d'inverno. Tutto al vertice nella nobiltà del **Wörthersee**, il lago più esteso e affascinante della Carinzia, prediletto dal Johannes Brahms che, benché tedesco, liricamente affermava: "Sul Wörthersee, volano le melodie, tanto che bisogna stare attenti a non calpestarle". Sulle sue acque si affaccia **Klagenfurt**, la capitale, un piccolo gioiello che sembra uscito dal miglior Walt Disney; tanto che per tre volte ha meritato l'"Europa Nostra Diplom", premio attribuito alle città che meglio sanno preservare il proprio patrimonio architettonico e paesaggistico. Ed ecco il Landhaus, l'antico Palazzo del Governo Regionale, magnifico esempio di architettura rinascimentale austriaca; il Duomo barocco; l'Alter Platz, la Piazza Vecchia su cui affaccia il secentesco Municipio, e la

→

Fotografie di Franz Gerdl/Kärnten Werbung, Alamy/IPA, Paolo Picciotto/Cubo, illustrazione Lorenzo Orlandi

Vademecum

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **CARAMÉ**
A Velden am Wörthersee, eleganza non impegnativa come contorno a una cucina tradizionale rimaneggiata e alleggerita, per una rilettura attuale dei classici carinziani.
www.restaurant-carame.at

- **GALERIA**
A Villach, cucina contemporanea di ispirazione mediterranea e bella carta dei vini.
www.restaurantgaleria.com

DOVE SOGGIORNARE

- **ALBERGO RISTORANTE METZGERWIRT**
Caldo e allegro, ha gestione familiare e look montanaro. Ottimo il ristorante tipico, rinomato in particolare per i *kärntner kasnudeln*, gli squisiti ravioli carinziani.
www.metzgerwirt.co.at

- **CITYHOTEL-RATHEISER**
A cinque minuti dal centro storico e pedonale di Klagenfurt, con arredamento mitteleuropeo piacevolmente rétro.
www.cityhotel-ratheiser.at

- **SEEPARK HOTEL CONGRESS & SPA**
L'hotel quattro stelle, dal design più moderno e raffinato di Klagenfurt, è impreziosito da un'ampia spa e dalla vista su un laghetto.
www.seeparkhotel.at

GLI ALTRI INDIRIZZI

Konditorei Fahrnberger
www.fahrnberger.com
Konditorei Korbelius
Karfreitstrasse 9, Klagenfurt
Castello di Hochosterwitz
www.burg-hochosterwitz.com/it
Per maggiori informazioni
www.carinzia.at

FRA CITTADINE E MONTAGNE
A DESTRA: la coloratissima piazza principale di Villach, unico altro capoluogo della Carinzia oltre alla capitale Klagenfurt. A SINISTRA, IN ALTO: la grotta calcarea di Obir, aperta al pubblico per visite guidate. A SINISTRA, IN BASSO: i *kärntner kasnudeln*, tipici ravioli "merlettati", ripieni di patate e formaggio fresco, che vengono serviti coperti di burro fuso; la Pyramidenkogel, il miglior punto panoramico da cui godere della vista del Wörthersee: i suoi 100 metri di altezza complessiva ne fanno la torre di legno più alta del mondo; un denso liquore al miele della Gailtal, la valle situata tra il Tirolo orientale e la Carinzia.

→

fontana del Drago, elaborato mostro, simbolo della città, scaturito dalla fantasia dello scultore Ulrich Vogelsang a fine Cinquecento. Ma tutta questa bellezza rimarrebbe museale se non fosse resa viva dal profumo di pane di segale che esce dalle case del centro, da quelli dello strudel e dello *schwarzbeerschmarren* (un pasticcio di uova e mirtilli) delle famose konditorei Fahrnberger e Korbelius, e dai banchi del Benediktinermarkt, il mercato in parte coperto dove, mentre si fanno acquisti, si sorbiscono scodelle fumanti di brodo di frattaglie e cren; di zuppa di latte con gnocchi e prugne; si fa merenda con speck, würstel e salsiccia di fegato, tradizionale ristoro contro le temperature pungenti.
Frutta e verdura arrivano dalla valle di **Lavanttal**, un unico fertile frutteto protagonista non solo di dolci casalinghi, ma anche di molti piatti portanti della cucina tipica, che vanno dai ravioli ripieni di pere macinate e cannella ai contorni dolci-piccanti-acidi per carni rosse e selvaggina. Nella valle **Lesachtal**, l'arte di fare il pane, vecchia di 10.000 anni, è patrimonio culturale dell'Umanità; dalla valle **Metnitztal** arrivano i caprioli e i cervi più pregiati, piatto centrale della cucina autunnale e invernale.
Altro lago, altra imperdibile attrattiva: in questo caso il **castello di Hochosterwitz** sul Längsee, dove viene ricreato in favore dei visitatori un contesto medievale completo di banchetti, giostre d'armi, bardi e spiedi che girano: un'ambientazione disneyana che riuscirà a tenere buoni a tavola anche i più piccoli.
Dal lago al fiume. Ed ecco **Villach**, adagiata sulla Drava, a due passi dal confine con l'Italia, pit stop per chi si dirige verso Gerlitzen, comprensorio sciistico di grande tradizione, ma deliziosa in sé col castello, la piazza centrale, le case puntute in tipico stile nordico, la cordialità degli abitanti. Impossibile non aver voglia di tornarci.

Fotografie di HP Huber/SIME, Alamy/IPA, Ansichtskartenverlag/GmbH&CoKG, Robert Haidinger/Laif/Contrasto, Shutterstock

LA RICETTA TIPICA

Gli SGONFIOTTI carinziani ricordano la torta delle rose, dolce della tradizione mantovana. L'uso della confettura di prugne è tipico della Carinzia, ma il ripieno può variare a piacere: dalla marmellata di arance alla crema di nocciole.

Kärntner Buchteln

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g farina più un po'
300 g confettura di prugne
250 g latte – **80 g** zucchero semolato
80 g burro più un po' – **30 g** lievito di birra
1 uovo – zucchero a velo – sale

SCIOGLIETE *il lievito in 50 g di latte tiepido, poi aggiungete 2 cucchiaini di zucchero semolato e 2 cucchiai di farina e lasciate riposare il composto per 15'.*
SBATTETE *l'uovo, fondete il burro e lasciatelo raffreddare.*
UNITE *l'uovo sbattuto al latte avanzato, il burro fuso raffreddato, la farina, il resto dello zucchero semolato, una presa di sale e il lievito sciolto; mescolate bene fino a ottenere un impasto omogeneo.*
LASCIATE *lievitare l'impasto per almeno 1 ora, finché non avrà raddoppiato il suo volume.*
STENDETE *la pasta su un piano di lavoro infarinato, in modo da ottenere una sfoglia alta circa 1 cm, quindi ritagliatevi dei cerchi (ø 9 cm).*
PONETE *1 cucchiaino di confettura al centro di ogni cerchio, quindi richiudeteli a fagottino in modo che non possa uscire il ripieno: otterrete così circa 20 sgonfiotti.*
SPENNELLATE *con un po' di burro una teglia rotonda apribile (ø 25 cm), adagiatevi gli sgonfiotti e lasciateli lievitare a temperatura ambiente per altri 30', quindi infornate a 200 °C e cuocete per 25'.*
LASCIATE *intiepidire gli sgonfiotti, spolverizzateli con un po' di zucchero a velo e portate in tavola.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***9 novembre***

Ragù di Carnevale

ANTICIPANDO IL DESIDERIO DI **VELOCITÀ** IN CUCINA, IL CUOCO DI VITTORIO EMANUELE III CONSIGLIAVA DI USARE PASTA PRONTA E DI CONCENTRARSI SU QUESTO INEDITO CONDIMENTO. PERFETTO, CON LE NOSTRE MODIFICHE, PER IL PALATO CONTEMPORANEO

A CURA DI
LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Ceramiche Bucci, tovagliolo Tessilarte.

Questa è una ricetta curiosa, per l'uso della carne di agnello che simbolicamente è di solito destinata ai menu pasquali. La sua bontà è garantita dalla firma di Amedeo Pettini, lo chef italiano più rinomato dell'epoca nonché cuoco del Re e collaboratore, fin dal suo esordio, del nostro giornale. Pettini ci ha lasciato in eredità un gran numero di ricette interessanti, molte delle quali racchiuse nella rubrica "L'articolo del Maestro". In quel febbraio del '39 il tema della rubrica era la "Cucina del giorno per le famiglie" e l'idea di queste tagliatelle potrebbe essere nata dall'usanza, diffusa in tutta Italia, di preparare per la settimana grassa, che precede le penitenze quaresimali, piatti ricchi e "peccaminosi". A Firenze, città natale di Pettini, la consuetudine di banchettare abbondantemente durante il giovedì grasso – volgarmente chiamato Berlingaccio, da berlengo, tavola da pranzo o da gioco – è talmente radicata da aver generato una maschera carnevalesca omonima e il detto popolare "Per Berlingaccio chi 'un ha ciccia... ammazzi il gatto!". Un modo simpatico per sottolineare che quel giorno tutti devono mangiare a sazietà. La lezione del cuoco di corte, in questo caso, è stata quella di creare un piatto dal gusto inedito e facile da preparare, senza tradire le aspettative della lettrice più conservatrice de *La Cucina Italiana* che però "leggendo queste pagine si aspetta di trovarsi di fronte a delle novità".

(S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it)

Ricette a confronto

Tagliatelle verdi del giovedì grasso

2017

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g besciamella
400 g tagliatelle verdi
280 g animelle di vitello
150 g funghi champignon puliti
150 g filetto di agnello tritato
150 g lingua salmistrata a dadini
30 g carota **30 g** grana grattugiato
burro scalogno sedano prezzemolo
timo vino bianco secco sale pepe

SBOLLENTATE *le animelle per circa 8', scolatele, pulitele e sminuzzatele.*
TRITATE *mezzo gambo di sedano, 1 scalogno e la carota e appassiteli in una noce di burro. Unite le animelle e l'agnello; dopo 4' aggiungete la lingua; salate e pepate.*
SFUMATE *con mezzo bicchiere di vino e aggiungete i funghi; cuocete per 10', quindi spegnete e profumate con un trito di prezzemolo e timo.*
CUOCETE *le tagliatelle in acqua bollente salata, scolandole al dente: terminate la cottura nella padella.*
COMPLETATE *con la besciamella e il grana.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***9 novembre***

1939

RICETTA ORIGINALE

È un piatto assai ricercato che la massaia potrebbe confezionare, nel suo contenuto di pasta, ma con una lavorazione che incomincerebbe ad impensierire lo stesso Direttore di questa Rivista, s'intende per il fatto dello spazio nel foglio, che in quanto al resto saprebbe provvedere largamente. Lasciamo dunque il compito ai bighelloni della cucina – i bravi letterati – e date retta a me: acquistate le tagliatelle verdi fra le migliori marche del commercio, cuocetele, scolatele, quindi conditele così: Prendete animelline d'agnello, sbollentatele, cuocetele con burro e tutti gli odori di cucina tritati; fate altrettanto con un filo di schienali cui fu tolto la membrana, aggiungetevi un pugnellino di funghetti sbollentati, ed infine quattro fettine di lingua salmistrata tagliate a pezzetti come tutto il resto. Formate un insieme, passatevi sopra il sugo delle cotture; mescolatevi una ben proporzionata salsa besciamella con lieve odore di moscata e presina di pepe. Amalgamate sul fornello e coprite la superficie delle tagliatelle già condite con burro e formaggio; ed impiattate su capace vassoio.

LA CUCINA ITALIANA - Pag. 16 ... 1° Febbraio 1939-XVII

L'ARTICOLO DEL "MAESTRO"

Cucina del giorno per le famiglie

PAVIMENTI D'OGGI

In alto, la pagina della rivista con la ricetta; a sinistra, la copertina del numero di febbraio 1939.

Che cosa è cambiato

Abbiamo utilizzato animelle di vitello, non di agnello e filetto al posto degli schienali (midollo), più facili da trovare. Il ragù è stato preparato cuocendo le carni insieme, nella stessa padella, alla quale abbiamo poi aggiunto anche i funghi, freschi anziché secchi. Il sugo, poi, non è stato mescolato con la besciamella, che abbiamo messo solo a completamento del piatto, insieme con il grana grattugiato, eliminando l'ulteriore aggiunta di burro.

84 RICETTE PROVATE PER VOI

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE **L'IMPEGNO E IL TEMPO** DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

	IMPEGNO	TEMPO	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO			PAGINA
Frittata di carciofi e timo	★	20′			√	√	40
Involtini di pollo e spinaci	★	20′			√		39
Omelette con cardi trifolati	★	40′			√	√	55
Padellata di manzo, tacchino e spätzle	★	1 ora					114
Peposo di Davide Oldani	★★	1 ora					47
Peposo tradizionale	★	2 ore			√		46
Puntine brasate e cavolini di Bruxelles	★★	2 ore		1 h			112
Reale di vitello in crosta di patate	★★	3 ore		1 h			117
Scamone al forno con fave e yogurt	★★	1 ora e 30′		12 h			111

Verdure

Cardi gratinati al gorgonzola	★	35′				√	55
Cipolle ripiene ▬ ▬	★	1 ora e 30′			√		108
Crocchette di olive, patate e lattuga	★★	1 ora e 20′				√	105
Finocchi tonnati	★	40′					106
Insalata carbonara	★	45′					109
Insalata di cardi con mela e soncino	★	20′			√	√	55
Rotolo di cavolo viola ai funghi	★★	40′				√	106
"Tarte tatin" di carciofi	★★	1 ora				√	107

Dolci & Bevande

Bignè alla crema	★★	1 ora				√	61
Caramelle mou	★	20′	●	30′	√	√	68
Castagnole al limone e zenzero	★★	1 ora				√	63
Chiacchiere al miele e semi di papavero	★★	40′		1 h		√	65
Churros con salsa di zucchero grezzo	★★	35′				√	65
Ciambella al cocco con gocce di cioccolato	★	50′		30′		√	123
Ciambelle con uvetta e Aleatico	★★	45′		2 h e 30′		√	64
Colombina	★	10′				√	42
Crêpe Suzette	★★★	1 ora e 10′				√	70
Crespelle, crema di nocciole e pere	★	15′				√	36
Croccante	★	20′	●	30′	√	√	68
Cubi di polenta con cuore di cioccolato	★	20′				√	49
Dischetti di polenta con cannella e arancia	★	15′				√	48
Foglie da tè ai pistacchi	★★	1 ora	●			√	120
Frati fritti	★★	35′		3 h e 30′		√	60
Fritto misto dolce	★★★	1 ora e 40′		1 h e 30′		√	119
Girandole	★★	1 ora				√	62
Kärntner Buchteln	★★	1 ora e 40′		1 h e 30′		√	129
Liquore alle uova	★★	30′	●		√	√	32
Mattonella al mascarpone e cacao	★	30′				√	39
Mini carteddate	★★	40′		30′		√	62
Misto fantasia	★★	50′				√	59
Nodi d'amore	★★	40′		30′		√	60
Panzerotti cuor di cioccolato	★★	1 ora		30′		√	75
Ricordi d'Oriente	★	15′				√	42
Torta di riso e ricotta	★★	1 ora e 40′	●	4 h			121
Tortine di mele alle mandorle	★	1 ora		30′		√	122
Zuppetta alla menta con frutta	★	40′		1 h			120

Legenda

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

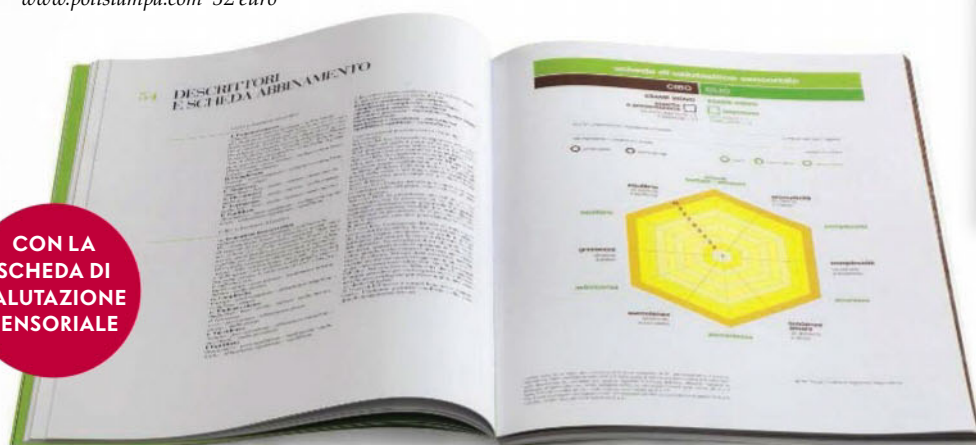
▬ ▬ Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

Leggere con gusto

PER CURARE IL MAL D'AMORE IN CUCINA, PER MISCELARE **COCKTAIL INECCEPIBILI** E PER SAPER SPOSARE CIBO ED EXTRAVERGINE

A CURA DI ANGELA ODONE

Un titolo che incuriosisce e che potrebbe leggersi come un interrogativo. La risposta si trova nelle pagine di questo libro dal formato XL, che insegna ad assaggiare, valutare e abbinare un olio. Le ricette di sei grandi cuochi e di un super pizzaiolo arricchiscono il volume, dimostrando che si può, anzi si deve, partire dall'extravergine per costruire armoniosamente un piatto. C'è solo l'imbarazzo della scelta, dato che in Italia le varietà di oliva sono più di 500, un numero per cui il nostro paese non ha rivali in Europa. Quante ne vanta la Spagna, seconda in classifica? Solo 50.
Come si mangia l'olio, *Andrea Leonardi, Filippo Falugiani, Franco Pasquini, Edizioni Polistampa, www.polistampa.com 32 euro*

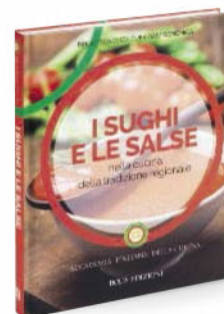
CON LA SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

RISULTATI GARANTITI

Non più di 6 ingredienti, 4 passaggi al massimo, tempi di lavorazione e di cottura brevissimi: con un fornello, poche casseruole e una dispensa ragionevolmente fornita il successo è assicurato. E si passa più tempo a tavola che in cucina. ***Semplicissimo, il libro di cucina più facile del mondo,*** *J.-F. Mallet, Ed. L'ippocampo, www.ippocampoedizioni.it 19,90 euro*

AMORI E AROMI

Un proverbio dice "solo il cucchiaio conosce i problemi della minestra", così ogni storia d'amore nasconde qualche crepa. Una raccolta di ricette che, ritemprando lo stomaco, promette di rimettere in sesto anche i cuori spezzati. ***Alzati e cucina, ricette per il mal d'amore,*** *F. Fiorentino e L. Morelli, Ed. Ultra, www.gruppolit.com 14 euro*

PICCOLO E INDISPENSABILE

Niente di meglio che chiare schede infografiche per destreggiarsi nel mondo dei cocktail. Questo manuale coloratissimo e pratico ne contiene più di 200. Termini come *muddling*, *blending* e *floating* non saranno più un mistero. ***Cocktail per tutti i gusti,*** *Jordan Spence, Ed. Armenia, www.armenia.it 12,50 euro*

NON SOLO INTINGOLI

Ecco il primo volume della collana *Biblioteca di cultura gastronomica*, la cui autorevolezza è garantita dall'Accademia Italiana della Cucina. Dedicato a tutti i condimenti d'Italia: regione per regione, storia e ricette. ***I sughi e le salse nella cucina della tradizione regionale,*** *Accademia Italiana della Cucina, Bolis Edizioni, www.bolisedizioni.it 24 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

LA CUCINA ITALIANA

In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
Chairman: Charles H. Townsend
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Nicholas Coleridge
Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert, Elizabeth Schimel
Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
President, Asia-Pacific: James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskaya
Director of Planning: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan
Executive Director, Condé Nast Global Development: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast Entertainment, The Scene, Pitchfork

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy
Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive!

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W, GQ Style
Middle East: Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style
The Netherlands: Glamour, Vogue
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana, GQ Style, Glamour
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maria Vittoria Dalla Cia. Copyright © 2017 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8038 del 06-04-2016

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE *HANNO COLLABORATO* ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: **WWW.LACUCINAITALIANA.IT**

Adriana Vaccarino adrvaccarino@libero.it
Alessi alessi.com/it
Amazon Basics/Cucina amazon.it
ASA Selection distr. da Merito merito.it
Bellussi bellussi.com
Berndes berndesitalia.com
Bitossi Home bitossihome.it/it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Carlo Moretti carlomoretti.com
Ceramiche Bucci ceramichebucci.com
Colé Italian Design Label coleitalia.com
Compagnia Italiana Sali compagniaitalianasali.it
Dedar dedar.com
Ethimo ethimo.com
Ferm Living fermliving.com
Fiskars fiskars.it
Funky Table funkytable.it
Galbani galbani.it
Hkliving in vendita da JVstore hkliving.nl
Ikea ikea.com/it/it
IVV ivvnet.it
Jannelli & Volpi jannellievolpi.it
Jharberink Porcelain jharberink.com
Job Home Collection jobcollection.eu
Kenwood kenwoodworld.com
Künzikunzi.it
Le Creuset lecreuset.it
Linum linumdesign.com
Marcato marcato.it
Mele Val Venosta vip.coop
Mogg mogg.it
Moneta moneta.it
Náttúra nattura.it
Novi elah-dufour.it
Opera Pere operalapera.it
Picard Surgelati picard.it
Plose acquaplose.com
Polenta Valsugana polentavalsugana.it
Risolì risoli.com
Sambonet Paderno sambonet.it paderno.it
Schönhuber schoenhuber.com
Silikomart silikomart.com
Simona Panetta facebook.com/simona.panetta.12
Smeg smeg.it
Società Agricola Ciù Ciù ciuciuvini.it
Sognid'oro di Star star.it
Studio Forme formeroma.it
Teddi Mela di Fattoria Scaldasole teddi.it
Tescoma tescomaonline.com
Tessilarte tessilarte.com
Texturae texturae.it
Unomi Laboratorio di Ceramica laboratoriounomi.wordpress.com
Valbona valbona.com
Zàini zainimilano.com zainispa.it
Zara Home zarahome.com/it

Errata corrige Le informazioni relative alla grappa Of Bonollo pubblicata sul numero di gennaio a pag. 21 sono errate. La bottiglia fotografata è in realtà la particolare e prestigiosa Grappa Of Vintage 6 Stelle Bonollo *e il prezzo corretto è di 130 euro. Ci scusiamo con i lettori e con il produttore.*

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	4	€ 33,00	€ 47,00
VOGUE SPOSA	2	€ 17,00	€ 25,50
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

VOGLIA DI TENEREZZA

VERSO PRIMAVERA
È arrivato il momento di riscoprire i sapori più delicati e i colori più gentili della tavola

NON PERDETE IL NUMERO DI

marzo

FINALE IN DOLCE
Cioccolato e creme per i più golosi. Ricotta, yogurt e fragole per chi ama la leggerezza

PIACEVOLI CONTRASTI
Ingredienti dal gusto deciso e cotture concentrate per paste e zuppe di grande profondità e carattere

CONFETTURE... DA BERE
Mixate con succhi di frutta e liquori in drink che sorprendono. Anche a pranzo